

一品清冰枝店

一品清冰枝店創立於1951年，老闆娘王郭燕於1959年受雇在一品清冰枝店工作，因同情老闆的3名失恃稚子，並被老闆堅定不移的深情所感動，而與老闆走上紅地毯的另一端。王郭燕生有1子，老闆去世之後，王郭燕堅強地獨力撐起4名子女的教育，以及冰店的營運，以迄於今。

一品清冰枝店的冰棒和水冰聞名遐邇，藝人阿斗、巴戈都曾專程前來品嚐及製作節目，阿斗口中的「阿燕姨」成了電視觀眾問路的指標，在顧客建議下，老闆娘在原有的招牌旁另立「阿燕姨冰枝店」店招，形成一家店兩面不同店招的有趣現象。

一品清冰枝店以「三色冰棒」揚名立萬。三色冰棒有黃、褐、白三種顏色，係以鴨蛋黃、巧克力和牛奶三種不同原料分次灌製，逐層冷凍而成。

除三色冰棒外，其他冰棒一樣具特色。純水、純糖、純料，像一般家庭自製的冰棒一樣，清清爽爽，明明白白，鳳梨冰棒就是用現榨鳳梨汁煮沸冷卻後製作的，檸檬冰棒就是用現榨檸檬汁製作的。

一品清的水冰和冰棒齊名，都是60多年的老產品。用牛奶與新鮮鳳梨汁為原料炒製而成的水冰，含有濃郁的鳳梨香味，細緻綿密，入口即化，齒頰留香，是上了年紀的人回味傳統年代風味的所在。

由於老闆娘對人工香料、味素、味精、膨鬆劑等很排斥，認為對人體健康無益，所以從開店以來就堅決不添加任何化學原料，並且堅持傳統人工方法製作，因此一品清的冰棒好吃，還讓人吃得很安心。

一品清冰枝店也是鄰近學區學童的「愛心服務站」，王郭燕會協助學童上下學路隊秩序與安全，也會提供學童安全庇護場所、借電話及雨具等服務。

人樂軒

人樂軒由中國福州籍的林亨琛（1896-1970，外號一粒瘤）於日昭和 2 年（1927）來臺南，在本町一丁目七十八番地所創立，主要從事神佛像雕刻與修復工作，現任負責人林利銘（1935-）為第二代傳人。

林亨琛育有三子，長子林利釘、次子林利雄、三子林利銘。後二戰爆發，因其在中華會館有名，怕被日本政府抓走，於日昭和 12 年（1937）全家返回中國，直至戰後民國 36 年（1947）3 月再度來臺，其侄子林利標亦一同前來。來臺後先至臺北市延平北路「廬山軒」工作約 2、3 個月，後於同年 7 月搬至臺南，於現址開設「人樂軒」。來到臺南後，因當時臺灣廟宇百廢待舉，不久即取得高雄市鹽埕區三山國王廟粧佛的工作。

人樂軒採開放性收徒策略，一般學徒只要經 3 年 4 個月學習，便可出師（學成）開店，神佛像的製造則為低價且快速交貨，與泉州派的保守、只能家族傳承，及強調慢工出細活而價格昂貴的觀念，大相逕庭。

由於市場需求變化大，應接不暇，一時門庭若市，便在臺南地區廣收門徒，中西區民權路一段（原稱建國路）一帶「軒派」的粧佛店都是由這裡發源出去，如林宗養、黃明仁、李明萊、陳啟村等師傅，都是從這裡養成技藝後，再出去創業的。福州派的技藝就這樣分枝散葉傳衍開來，遠至南臺灣高雄、屏東一帶。

人樂軒的代表作有開基共善堂的鎮殿邢府千歲、臺灣府城隍廟的二鎮城隍爺、興濟宮出轎保生大帝、米街廣安宮池府千歲、南廠保安宮的將爺群、西來庵的謝范將爺等。

大麵耀豆菜麵

六甲地區的豆菜麵起源自顏寅木，其本身是六甲甲東人，早期以販售木炭維生，但日治後期因受戰火影響糧食短缺，木炭生意不佳，因而改賣麵食。

因其住宅鄰近媽祖廟(恆安宮)市場，故凌晨麵食製作完成後便運送至菜市場販賣。其因為在麵條上面加上水煮豆芽，所以當時人們就稱呼為「豆菜麵」，也因為當時六甲地區僅此一家販售，及顏寅木偏名為「阿水仔」，六甲居民便稱呼顏寅木為「大麵水仔」。

第二代負責人為曾林居(1927-2011，從母姓)，早先在家幫忙豆菜麵的製作及販賣，直至民國 54 年(1965)父親顏寅木過世後，才正式繼承家中生意。其生意頭腦很好，除了製作大麵買賣之外，還有水餃皮買賣及從事挖水井抽水讓人灌溉的生意。

第三代負責人李明耀，原本在北部經營各類麵條的製作，諸如拉麵、油麵、陽春麵及烏龍麵等等。民國 85 年(1996)經六甲親友轉知，曾林居因年邁且家中孩子無意繼承豆菜麵生意，故找尋有意者接手豆菜麵生意，李明耀遂因此成為第三代負責人。

李明耀頂下「大麵水仔」的豆菜麵攤後，攤位也從原本六甲公有零售市場內逐漸遷移至現址營業，由於本身已具有製麵背景，再加上曾林居傳授自家製麵訣竅，因此雖改名為「大麵耀豆菜麵」，仍以一脈相傳的口味繼續吸引老顧客的光臨。近年來除了豆菜麵小賣之外，也開拓大賣麵條生意。民國 97 年(2008)曾參加南瀛 30 年經典美食，獲頒開店 70 餘年的老店匾額，證明該店是「大麵水仔」一脈傳承的老字號豆菜麵店。

仁育藥行

位於臺南萬福庵巷內的仁育藥行已傳承三代，原名仁育堂，日昭和 5 年（1930）出版的《臺南市商工案內》即有記載。第一代曾麟（約 1877 年（清光緒 3 年）生），人稱「藥店麟仔」，17 歲即從事藥材批發，於安平進出貨物。目前店內仍保有日治時期宣傳用之溫度計，上有「藥種卸賣仁育藥行」、「地址台南市白金町三丁目壹〇八番地」，以及「台灣振替四九〇九番」等字樣。日治時期稱藥商為「藥種商」（分西藥及漢藥），其中漢藥藥種商又分為批發（卸賣）之生藥商與零售之熟藥商，可見當時仁育為批發之生藥商，且已有轉帳帳號（振替），甚具規模。

根據訪查，中西區民權路二段德泰藥行的沈文會（1921 年生）、北區自強街育安藥舖的林溪河（1903 年生）都曾在此習藝多年，後才自行開業。

因第二代曾春木（1925 年生）早逝，仁育藥行後來由妻子經營，現為第三代曾俊仁和姐姐共同接手，但業務量大減，且僅做零售，藥材來自臺南規模最大的批發商聯興中藥行，粉末則向其他盤商進貨。

仁育藥行原址在民權路二段北極殿轉角處，後又在民權路上數度搬遷，所在區域皆甚為熱鬧，包括由市場改建而成的國花綜合商業大樓（位於忠義路與民權路口，曾有國花戲院於 1984 年至 2002 年營業，現為迪諾歡樂世界及愛客發商務旅館），另亦近民族戲院（於 1966 年至 2006 年營業）及民族路商圈。

六甲媽祖廟剉冰

媽祖廟剉冰坐落在六甲媽祖廟（恆安宮）廟埕，故名。但媽祖廟剉冰原先並非設攤在媽祖廟埕，而是創設在六甲市場內，創設人是毛金元。

毛金元於 1912 年在六甲舊市場掛牌「金玉興冰店」販賣剉冰，當時只有粉粿及粉條兩種配料。兒子出生時，因在賣冰兼耕田，故取名曰「冰田」。毛金元年紀大後，傳給兒子毛冰田，是為第二代傳人。1963 年舊市場拆除重建，市場暫時遷至庄廟「恆安宮」（媽祖廟）廟埕，毛冰田的冰店也跟著遷過來，由於是臨時性質的市場，空間窄仄，只能以冰攤的形式經營。後來市場再遷回新市場時，冰攤沒有跟進，留下營業至今。

第三代傳人毛應賢 16 歲就在冰攤當父親的助手，30 歲接棒經營後，除傳承粉粿、粉條的祖傳外，再加入粉圓、紅豆、大紅豆、綠豆、愛玉、鳳梨、楊梅、仙草……等口味，豐富配料，讓顧客有多種選擇。

媽祖廟剉冰的配料，除仙草是外購之外，其餘全是手工自製，且都是當天製作當天賣完，完全沒有存貨，甚至有的配料如粉粿等，清晨 5 點煮一大鍋，下午還得回家再煮一大鍋。

由於媽祖廟剉冰物美價廉又營養衛生，因此遠近馳名，生意相當好，毛應賢夫婦應付不了如潮顧客，兒子毛俊貴也加入忙碌的行列，成為第四代傳人。

媽祖廟埕百年老攤與百年診所（鴻源診所）相映成趣，只是百年診所已歇業，而百年老攤仍會繼續搬演剉冰攤傳奇。

太陽牌冰品

1957年，太陽牌冰品由葉天龍一手創立，最初叫做「新涼涼冰店」，至1970年代左右改名為「太陽牌」迄今。葉天龍尚未服役前，跟著父執輩學習製冰技術，一開始，學的是手工芋仔冰，切入芋冰批發市場，當時，沿著大街小巷叫賣的古早味「叭嘍冰淇淋」、學校福利社都是太陽牌的客戶，全盛時期，客戶曾多達1、200位。

葉天龍一路製冰也一路研發不同冰品，日後陸續開發出店內歷久不衰、人稱「方塊冰」的草湖芋仔冰與「紅豆牛奶霜」，後隨著批發市場客戶年紀漸長或退休，太陽牌也跟著轉型，退出業界所稱的「武市」（即批發市場），轉攻「文市」，也就是改成店鋪賣冰形式，讓客人走進來吃冰。

但一開始受限於客人多認定這是一家專賣批發的冰，曾經歷過一天只賣一碗紅豆牛奶冰的窘境，直到靠著慢慢建立客人好口碑，才有了穩定市場。

太陽牌冰品最早並非落腳於現址，曾輾轉在民權路、西門路等處租屋營業，直到大約半世紀前才搬到現址。第二代、1959年出生的葉晉榮，從小就在店裡幫忙，上有3個姊姊的他，身為唯一男丁，自然要承接家裡的事業。老店多無公休習慣，就連葉晉榮成婚喜事時，冰店也沒休假，照樣營業，近幾年才開始會在冬天時，不定時公休。

老店賣的冰品口味繁多，堅持傳統製法，客人口中的方塊冰，每一顆都是正方形大小，口味有牛乳、芋頭、花生、鳳梨、百香果、紅豆、酸梅等，口味歷久不衰。同為招牌冰品的紅豆牛奶霜，則是將牛奶打發後，凍成塊狀，最後再淋上煉乳，口感細膩綿密。

文峰茶莊

文峰茶莊創辦人為陳琪生，後由第二代陳埤繼承，第三代是中醫師陳登志，懸壺濟世，也贏得臺南府城「坊橋頭登志仙」封號。

文峰茶莊祖譜並未明確記載茶莊創業始於何時，但後人在一本陳氏祖先墓碑紀錄裡面發現，第一代創始人陳琪生卒於清道光丁亥年（1827），雖無法得知確切創業年代，但至少應不晚於1827年。

陳家於清朝年間就定居枋橋頭富商吳尚新所建之「吳園」旁，當時，陳家在吳園旁開設三間仿巴洛克式建築的店面，一家作為洋行（瑞峰商行）、一家即文峰茶莊、一家則是中醫館，由陳登志懸壺濟世。

傳承到第四代陳錦雲手上，他時常往返中國廈門採辦買貨，店內至今仍留存多張清光緒22年（1896）往返中國廈門之通行護照；至於店內最醒目、高掛於店內的「文峰」木製招牌，則是出自陳登志之手。

陳錦雲日後將家業傳給侄子陳玉麒。這一代因為手足年齡懸殊，故由兄弟姊妹接力傳承。最早，是由陳玉麒傳給弟弟陳玉麟，陳玉麟再傳給姊姊陳玉貞，陳玉貞後交由么弟陳玉雄、黃玉梅夫妻接手經營。

陳玉麒積極推廣茶業，於1946年成立臺南茶商業公會。

茶莊老房子後方早年是焙茶間，焙籠窟多達20個，後來因民權路拓寬，忍痛填平，此情此景現只能從老照片追憶。

1970、80年間，臺灣經濟開始起飛，茶藝文化也正起步，茶莊生意盛極一時，店內除了販售茶葉，也供應聞香杯、蓋杯、宜興紫砂標準壺、朱泥壺等茶器皿，許多老一輩深諳茶道之人，買的第一副茶具，即選購自文峰茶莊。

在沒有飲料的年代，茶葉便是國人唯一飲品，然而，隨著現代人凡事講究迅速、現成方便就好，耗費時間「泡茶」漸漸不符時代潮流。隨著第五代最後經營者陳玉雄夫婦日益年邁，從事設計工作的第六代陳正殷也已於2017年返家幫忙。

日日新冰城

日日新冰城坐落在新營太子宮前大馬路上，是幢紅瓦竹管厝的傳統民宅，閣樓是以臺灣紅檜木隔成，散發原木光澤，沒有老屋的敗壞。

日日新冰城前身為「日日新冰果室」，是外地人於 1948 年來太子宮租屋開設，經營一段時間後想歇業，由吳得才承接下來，後來傳給兒子吳水池，再傳給孫子吳崑元、孫媳婦周蔓芬時，更名為「日日新冰城」，現在則是曾孫吳煜杰、吳正賢兄弟接手經營。

日日新冰城銷售的產品有：冰淇淋、香蕉冰、冰棒、紅茶與麥茶，其中最暢銷的是紅茶加香蕉冰與紅豆冰。

紅茶加香蕉冰銷售極佳，是冰城的熱門商品。先將紅茶熬煮三、四十分後燜一段時間，讓茶葉出味後，先在水中冷卻，再在鹽滷中冰涼，才放進冰庫備用。顧客點飲時，先舀紅茶入杯，再加香蕉冰即成。

紅豆冰是香蕉冰加紅豆。紅豆熬煮滾開後，同樣經過燜、冷卻、冰涼等手續再放進冰庫備用。而在水中冷卻與在鹽滷冰涼的過程中，都是使用竹片當攪拌器，極為罕見，也合乎環保的理念。

特別值得一提的是：紅茶和紅豆等配料，都是老闆娘周蔓芬使用傳統大灶燒柴火熬煮的，因此茶香、豆香特別醇厚。

傳統口味的香蕉冰有紅豆、月見、四果與清冰等四種口味，綿密滑潤，是新營、鹽水、下營等地區喜宴上指定使用的甜點，也是年紀大的鄉親特別眷念的冰品。

日日新冰城使用的是逆滲透 RO 水和臺糖的砂糖，絕無添加物，全部冰品配料均自製，店面乾淨、衛生看得到。

新營太子宮為全臺太子爺信仰總廟，一整年都有進香團，香客絡繹不絕。日日新冰城是香客解渴納涼的首選，常常門庭若市，座無虛席，許多旅外遊子也常回來光顧回味。

王泉盈紙莊

王泉盈紙莊創立於清光緒 14 年(1888)，王家祖籍為中國福建泉州晉江石獅，原鄉的「王源順兄弟公司」在清代便已是地方望族，後開枝散葉，開分號「王泉利」，落腳臺南的米街（今新美街）發展。

取名「王泉盈」乃是為感念祖店「王泉利」不忘經營致富有更多的盈利，並將傳統木刻民俗版畫引進臺灣。從第一代：王年以/王年頭（兄弟）→第二代：王顯炷/王顯福（兄弟），到第三代王長春（1959-）為現任負責人。

紙莊初期主要經營項目為門神、年畫、庫錢、天公燈座、七娘媽亭、春聯、五福符等紙製品，還有婚喪喜慶及宗教祭典所需的各種紙品，早年存有雕工精細的雕板已被博物館所收藏。版畫應用於宗教文化方面，最多的是門神、十二生肖圖的本命、草人替身、普度旗及疏文，早期以單色印刷為主，後來才演進到套色，門神部分則可以套到 4 種顏色。紙莊旺季在農曆 10 月-3 月與神誕日，淡季在 4、5、9 月。

王長春於民國 73 年（1984）年接手經營成為第三代負責人，朝多元複合發展，曾任當地里長 25 年，並兼任家族家廟忠澤堂的幹部，嫻熟地方宗教的建醮科儀與祭典文化，並專研歷代奏摺格式來應用於廟宇文疏。民國 89 年（2000）年後因大環境的改變，紙莊不敵現代化印刷技術的進步，景氣不好，又有多家同業競爭，生意已大不如前。店內仍保留一些客製化的文疏，需要用豐富經驗與智慧來靈活撰寫。目前女兒王麗喬（1991-，第四代繼承人）跟從在旁積極學習中。

世安中藥行

世安中藥行第一代鄭志來自屏東萬丹，日大正 11 年（1922）即在萬丹開業，民國 35 年（1946）搬到臺南市中山公園（現臺南公園）人行道上的矮房子。民國 41 年（1952）考取中醫師，於大舞台（約今中西區西門路二段 400-404 號之間）附近開設掌志藥房。第二代鄭世華（1935 年生）16 歲起跟著父親學習中藥，服役時經歷過 823 炮戰洗禮，民國 48 年（1959）退伍後於中山公園附近創立世安藥房。民國 59 年（1970）中山公園違建拆遷，世安搬到延平市場，於臺南服務迄今已逾半個世紀，民國 68 年（1979）11 月起還設立自己的葫蘆商標，提高辨識度。

第三代鄭一清從小就跟著祖父學習辨藥材、識藥性，聽的、看的、摸的、聞的、吃的盡是中藥，中藥就是生活的一切。然中藥學習佔了多數童年生活，加上炮製手續繁瑣，了解箇中辛勞，打定主意將來絕對不走這行，崑山工專紡織科（今崑山科大材料工程系）畢業後便在外工作。後大哥鄭博仁中醫師檢定及格到永康永信國小旁開世安分店，二哥為公務員，鄭一清不忍父親年事已高還繼續操勞，遂於民國 86 年（1997）回家掌店。幸好小時候學得多，中藥知識在心裡根深柢固，接手經營算是無縫接軌。

鄭一清參加國立中國醫藥研究所中藥班以優秀成績結業，又與鄭世華先後擔任臺南市中藥公會常務理事，可說克紹箕裘。鄭一清也會自行炮製遠志、麻黃、地龍肝等藥材，信譽卓著，店務穩定成長。另外，鄭一清和也是排行老三的太太在網路成立「老三漢方養生館」部落格，推廣祖傳漢方養生調理的觀念與方法。不過近來傳統中藥業市場沒落、法規改變，鄭一清不願下一代接手，因此可預見中藥產業斷層即將來臨。

萃芳園藥房（古井藥房）

約日明治 38 年（1905）間，曾古井（約 1885-1941）從哥哥經營的中藥鋪習得一技之長，在臺南水仙宮旁南勢港水道盡頭的商店街落腳，自立門戶，取名萃芳園，但後來大家都稱之為古井藥房，至今已傳承三代，成為臺南府城現存最久的漢藥店之一。

古井藥房坐落在今民權路三段水仙宮市場旁，曾經車水馬龍、戶限為穿，如今則門可羅雀。第三代曾士杰（1950 年生）不忍心見祖父和父親的心血就此斷送，咬牙苦撐。

店裡的藥櫃、錫製及瓷製各式藥罐、黃銅藥杵，都是祖父傳下來的，古樸耐用，至今仍完整保存。

曾古井創設萃芳園藥房時，店後就是港口，藥材由南郊從廈門買進，在此卸貨，佔地利之便。店門口則朝向進出府城的要道—宮後街，靠往來人潮奠下經營基礎。之後日治時代市區改正，店門口才轉向新闢的民權路三段（本町）。曾古井事業有成，在街上替 8 個兒子各配 1 棟房，也因此藥房雖然在民權路上搬過幾次，但也不過就是倉庫換成店面，店面換成倉庫而已，都是曾家房產。

曾古井因病早逝，其子曾焜燿（1919-2000）22 歲便克紹箕裘，承擔家計，也幫習醫的哥哥負擔學費。因為客人習慣用曾古井的名字稱呼藥房，曾焜燿便把招牌改為「古井」（營業登記仍為萃芳園藥房），挺過二戰空襲的磨難，撐過戰後初期的混亂，傳承至今。

當年不到 10 坪大的藥房，上下午各有 1 名中醫師駐診，客人絡繹不絕；傳承至今，古井已為府城現存最久的漢藥店之一，各式藥罐古色古香。五香粉為臺南多家肉包店採用，四珍膠亦為知名產品。

左藤紙藝薪傳

專做喜喪、傳統歲時祭神、喜慶、廟慶等民俗紙藝品的「左藤紙藝薪傳」，祖傳手藝傳承至今六代。第一代洪興旺是清代朝廷勒授臺灣道純司國，從金門遷移至臺灣定居，早期，幫往生者做法事也須兼做冥紙曆的糊紙工作，當時因糊紙需求量大，難以兼顧道士工作，他於是放棄道士一職，選擇專攻糊紙業。

糊紙店原先並無店名，直到日治時期第四代洪錕鎔因貌似前日本首相佐藤榮作，別號「洪左藤」，店舖遂被人喚作「左藤糊紙製品店」。左藤紙藝在洪錕鎔手上達到全盛時期，當年，坊間少人承做糊紙曆，左藤一枝獨秀，每天都有接不完訂單，洪錕鎔也牽成許多徒弟，徒弟學成紛紛自立門戶，數年間，坊間類似店舖逐漸變多。

然當中不乏徒弟祭出低廉價格攬客，洪錕鎔唏噓多數店家不顧品質、只問賺錢，爾後手藝遂不再外傳。第五代洪銘宏意識到糊紙業是一種文化，致力於將其提升為傳統藝術。

洪銘宏小學三年級時就主動幫父親的忙，因年紀尚小，遂從剪紙做紙紮人等簡單功夫學起，高中畢業後，有感於父親年邁，正式入行成為父親左右手，之後也曾拜師多位行家，技藝更臻精湛。他更將這門藝術擴及廟會、節慶、花燈與傳統肖像製作，屢獲傳統民藝大獎。

洪銘宏屢次受邀至日本、馬來西亞、中國等國參展，亦曾受外交部、文建會（2012年改制為文化部）、僑委會邀請出國參訪觀摩，弘揚臺灣傳統紙藝；也積極走入學校傳承紙藝，讓學生見識人的一生從出娘胎、周歲、結婚、生子、入厝到死亡，各項傳統禮俗都與紙紮息息相關。

如今，左藤已經傳承到第六代洪國霖。他是美術系科班出身，1987年出生的他，跟在父親身邊學藝多年，就是不捨父親好手藝失傳。

正德中西藥局

臺南安平正德中西藥局傳承自將軍區正德堂。正德堂創立於清光緒 16 年（1890），第一代顏正中醫師為澎湖西嶼小池角人，攜家帶眷渡海來臺，之後定居將軍苓仔寮（今將軍區苓仔寮里）。第二代顏四海精通岐黃，鄉人尊稱為澎湖仙，民國 44 年（1955）中醫師國家考試及格。子女多繼承衣鉢，成為名聞遐邇的中醫世家。

第三代顏泉源中醫師民國 51 年（1962）於將軍苓仔寮保濟宮旁開設正德中醫診所，為洋樓建築，古典優美。顏泉源中醫師擅長內、婦科，執業數十年，為臺南不孕症名醫，看診時間從早上六點到半夜一點，門庭若市。

第四代顏頂立、顏頂致、顏頂生從小就協助中藥清洗、碾藥、篩藥…等工作。顏頂立 25 歲考上中醫師，曾於將軍正德中醫診所執業，現於高雄市開設頂立中醫診所，其妻林秋月中醫師則於高雄市設立正德中醫診所。

顏頂致（1957 年生）為藥師，1990 年代為兒女就學問題遷居安平，並開設正德中西藥局。

顏頂生（1960 年生）為當代藝術家，作品常運用中藥材特殊質感與色彩調和顏料，看似西方抽象繪畫卻有東方筆墨意境。

正德堂家族第四、五代有多人為中、西醫師及醫學院學生，分別在臺北及雲嘉南地區服務。顏頂致之子顏志宇現於臺北慈濟醫院服務，日後擬回將軍祖厝接掌中醫診所，延續正德堂祖傳基業。

永川大轎

永川大轎創立者為王永川（1932-）老師傅，家有 7 個兄弟姐妹（2 男 5 女），王永川為長男，父親王西海是從事頂下桌的木工師父，身為長男有承擔家計的使命，曾從事打鐵、車床等工作，後認為此非長久之計，於是懷抱理想回頭跟隨父親王西海學習小木作。

王永川從 17 歲開始，便承接父親的木工業，當時年輕、腦筋靈活，有衝勁與創意，就參考別人的作品，依自己的思考邏輯分析揣摩，不斷研究開發，竟也無師自通自己闖出一片天地，退伍後於民國 44 年（1955）自行創業至今，從事木製神明用的民間工藝品已逾一甲子，目前臺南市作轎的師傅都是他所教導出來的，可說是臺南做大轎的祖師爺。

永川大轎主要承接的工作是廟宇神壇神明乘坐的轎子、頂下桌、佛椅、九龍匾、公案桌、各類客製化的宗教器物，神轎的製作是由花堵雕刻加上木工精密組合的藝術品，講究雕刻精緻、彎度優美、稜線整齊、結構堅固、接合完美，所以接合的部份是以接榫的方式再塗以水膠，連接處強調不用鐵釘，是傳統藝術的精緻工藝。

王永川的大轎技藝受到各界肯定，2009 年獲得第十五屆全球中華文化藝術傳統工藝類薪傳獎，2015 年獲臺南市政府登錄為傳統藝術保存者。永川大轎的工藝傳承，目前第一代的王永川已將衣鉢傳承給第二代兒子王政雄，如今第三代的孫子王延大學畢業後也來工廠學藝，祖孫三代在工廠內相互傳習，期待永川大轎技藝得以代代相傳。

永盛帆布行

永盛帆布行前身是由第一代黃皆德於1932年(有一說是1920年,確切年代已不可考)創立的「來福帆布行」,黃皆德日治時期擔任警察,同時開設一家專門製作帆布包的店,由於子女都無意接手,後由員工曾少洲頂下店鋪,第三代曾森永則於1979年(民國68年)正式接手經營,並將店鋪更名為「永盛帆布行」。

日治時期的帆布,主要是作為工人的工具袋,隨著時代演進,因為帆布材質耐用,幾乎家家戶戶都會有一只帆布袋裝盛物品,國小到高中的學校書包更清一色以帆布製造而成。

惟隨著塑膠製品於1970年代興起,塑膠袋取而代之,帆布生意備受衝擊,再加上日後產業西進中國,國內許多工廠陸續熄燈、收攤,少了上游供應鏈,生意日益萎縮,店家一度轉型製作室外遮陽棚等帆布生意。

直到環保意識抬頭,近10年來,很多人又回過頭來買堅固耐用的帆布包。以帆布包生意起家,經歷時代浪潮起落,永盛帆布行又回到最初起點,見證時代的變化。

永盛帆布行的門面始終維持多名員工在現場製作帆布包的景象,店鋪立面也可見「來福」字樣,更名為永盛後設有招牌,老字號招牌歷經風吹雨打,早已褪色,但毫不醒目的招牌,反而成為吸引旅人們專程前來尋訪的標的,即使手工訂製帆布包必須等上好幾個月才能拿到,依舊受到許多人青睞。

2002年,國際大導演李安甫以《臥虎藏龍》為臺灣奪下首座奧斯卡獎,衣錦還鄉時,他返回臺南老家還特別到永盛帆布行買了一個他高中時期揹的綠書包送給兒子。到永盛買帆布包,不只因為這是他的青春歲月求學回憶,也蘊含對家鄉成長的美好記憶,曾森永也將當時李安親手簽名的書包高掛展示櫃至今,是遊客必拍的「景點」。

永義豐中藥行

直轄市定古蹟祀典興濟宮，創建於明永曆年間（1647-1683），主祀保生大帝，別稱頂大道公廟，以區隔位於府城南邊的良皇宮（下大道公廟）。1980年代以前，興濟宮藥籤頗富盛名，民眾經常來此求籤，後至西側的永義豐中藥行抓藥。廟前百年神榕也是根植於永義豐店內，象徵兩者密不可分的關係。

永義豐第一代蔡炎炭日大正五年（1916）就在頂大道公廟旁賣山產，早期看病昂貴，經濟弱勢者常到廟裡求藥籤，於是店裡後來也賣中藥，服務神明與信眾。第四代蔡宗翰（1983年生），中國醫藥大學中藥系、長庚醫學院中醫研究所畢業，成功大學基礎醫學研究所博士，接手家業是興趣也是責任，受過深厚的中西醫藥學術訓練，希望用自己的學術專業與實務經驗，推廣正確保健資訊，也藉由藥籤信仰傳遞用藥的知識與觀念。

2010年永義豐整修現址，轉型為養生超市，讓環境變得乾淨明亮，同時販售保健食品與中藥材。永義豐並多角化經營，開設民宿，提供中藥主題房型的住宿體驗，另投資古早味粉圓飲料店，將店內藥材製成仙楂鐵觀音和菊花茶搭配販售，成為臺南旅遊觀光景點。

永義豐家族曾經營藥廠，製藥經驗豐富，未來不排除與其他藥廠合作開發品牌。儘管祖傳製藥器具已收藏起來，新店面看不出歷史痕跡，但百年神榕見證了永義豐榮景，也將護佑永義豐繼續推廣中藥事業。

甘本堂

甘本堂第一代陳清吉，人稱「牛奶吉」，最初於頂打石街（今民生路）開設「清吉牛乳販賣」，同時將賣剩的牛乳和麵粉製成點心。陳清吉曾因1915年（日大正4年）發生的「噍吧咩事件」受到波及被判入獄，出獄後，因身形佝僂，體力無法負荷再送牛乳，便將牛乳店交由其第三子陳本立負責，更名為「甘本堂」，並向「甘泉堂」師傅學習製菓技術，販售なまがし、まんじゅう、及羊羹等日式點心，在當時臺灣人開設的餅舖仍以漢餅為主的市場環境下，甘本堂獨樹一格，為當時少數臺灣人開的菓子店，因而風光一時。

傳至第三代陳茂雄之時，因大環境與民眾飲食習慣的轉變，和菓子引不起消費者興趣，遂轉型做起西點麵包，也回頭再做漢餅，且隨著臺灣經濟起飛，走過一段黃金歲月。

2000年以後，因大賣場崛起，販售多樣且廉價的西點麵包，甘本堂難敵大環境的變遷與難以突破瓶頸，而於民國95年（2006）一度歇業，直到第四代陳奕彰接掌後整修店面、擴增設備後才再度啟業。陳奕彰憑藉其完整的資歷與集臺、日、西各式糕點於一身的好手藝，致力於研發新口味的西點麵包而令甘本堂走出一番新契機。

如今，儘管老店創新，甘本堂卻不忘傳統味，仍維持半和風半西式的糕點，也保留了上一代的和菓子與克林姆（Cream）麵包，希望老店仍要有老滋味，持續走向下一個百年。

合成帆布行

合成帆布行第一代許江波，年少時在臺南第一家帆布行「來福帆布行」學習製作書包等各式帆布材質產品的手藝，日後，許江波與在來福帆布行同期學藝的夥伴於1956年1月11日登記創立「合成」帆布行，寓意「合作有成」。

合成帆布行曾是嘉南地區最大書包生產商，由第一代許江波奠定基礎，第二代許勝凱接手後，開啟客製化服務，將自家生產帆布包的手藝，從代工生產的地位轉型成為自創品牌。

許勝凱以「1個包都接單」的客製化服務，讓原本趨於式微的老行業，重新覓得新市場，儘管，學校訂單大幅銳減，塑膠製品取代帆布包，但耐用實用的帆布包在客製化服務市場，歷久不衰，政府機關、各大企業、醫院等都主動找上合成協助製作禮物、客製提袋等，近年企業訂單就占了約七成比例之高。

第三代許芮翎2011年從日本學成歸國，也投入協助家業，發揮年輕人的網路長才，透過網路行銷合成帆布包，即使沒花錢做任何行銷、刊廣告，仍透過網路行銷全世界，來到臺灣的世界各地觀光客，也都會慕名造訪合成。被許勝凱視為得力助手的女兒，後卻因懷孕生產後，不幸過世，如今，店務由許芮翎胞弟許晉嘉幫忙。

早年，合成帆布包LOGO印有「Since1956 臺灣」字樣，後來則改為「Since1956 臺南」；帆布包市場在近10年間（2010-2019）快速成長，合成始終堅持自己的特色，一律只使用帆布材質製作，不採用其他配件或防水等材質，堅持帆布就該是帆布，不隨波逐流也不刻意迎合特定需求。

從1956年開業起，工廠設在二樓，一樓則維持有幾名員工在門口縫補，讓客人看得到每一個不同形式的帆布包，從零到有的過程，幾十年來，店門口皆為這般風景，也常成為過路客鏡頭捕捉的畫面。

成記行

臺南新美街保留 200 年前街廓紋理，週邊古蹟眾多，是府城老街之一。民族路與成功路間的新美街古稱米街，因清代有多家碾米廠而得名，日治時期則有中藥盤商在此發跡。

日明治 40 年（1907），澎湖西嶼小池角人黃根（1893-1939）於米街創立成記行，除是中藥材進出口商外，也曾擔任保正（相當於今之里長）。1950 年代，成記行由黃根兩個兒子黃榮華（次子，1920-1988）、黃榮坤（四子）共同經營，店址設在新美街靠成功路口。黃榮華畢業於日本京都藥劑專門學校，在當時臺南市中藥界學歷最高，於 1956 年當選第 6 屆臺南市中藥公會理事長、並連任第 7、9、10 屆理事長，1967 年當選中藥公會全國聯合會常務監事，在業界頗富名望。現在的店面以前是黃榮華住家，並兼中藥公會辦公之用。兄弟分家後黃榮華才把成記行店面遷至自宅。

成記行全盛時期，供應全臺中藥材，是知名的大盤商。1976 年黃榮華兒子黃隆興（1950-1995）大學國貿系畢業，順理成章接手家業。陳貞燁 1977 年與黃隆興成婚，協助管帳。民國 84 年（1995）黃隆興英年早逝，陳貞燁接掌成記行，延續夫家的招牌。店裡目前仍經營批發及零售業務，有員工幫忙，但範圍縮小為僅限臺南市。陳貞燁說小孩從事科技業，現在中藥業也不復往日榮景，她就做到不能做為止，到時成記行也勢必走入歷史。成記行現仍留存當年進出口商中英文招牌，批發中藥也仍用麻袋裝，極具特色。

江水號

老字號「江水號」是許多臺南人從小吃到大的冰店，小小攤位靠著每日現做新鮮配料八寶冰，擄獲一代代人味蕾，雖自創業至今已物換星移，但仍美味依舊。

沒有花俏口味、光鮮亮麗裝潢，棲身在西市場（大菜市）的老舊店鋪，靠著每天新鮮熬煮的芋頭、紅豆、湯圓等八寶冰餡料，把賣冰當良心事業在經營，餡料不假手於他人，日復一日、年復一年，成就「江水號」的屹立不搖。

日治時期，日本人開闢西市場後方空地做為露天商店（攤販集中地），增加市民夏天夜晚休閒空間，並促進銀座（今中正路）商機，江水號創辦人黃江水就在這裡做起生意。當時，西市場前的淺草商店街有各式各樣商店、遊戲間，附近還有戲院，江水號冰店深受遊客青睞。目前攤位已由第三代黃東堯夫婦接手經營。

黃太太每天清晨五、六點即親手熬煮當天餡料如紅豆、綠豆、大紅豆、愛玉、芋仔等，十二點開始做生意，晚上九點收攤，數十年如一日。

早期，剉冰是持鑿子將冰塊敲打成碎冰，後來演進到以機器刨成冰；目前店內還有一台約3、40年刨冰機，一旦遇上停電，就可以改成手動刨冰模式。此外，用來放置冰塊的冰箱，則是使用超過半世紀的冰庫。

黃氏夫妻傳承前人使命，強調從事飲食業對社會有一份責任，正因這份堅持，老主顧一吃數十載。

米街金香紙店

米街金香紙店創建於清道光 30 年（1850），起源於現任負責人黃勤強的祖母，黃蔡治的曾祖父蔡槿，開始經營金銀紙製造業。黃家祖先則來自中國福建同安。初創時店名為「財利」，至第四代（黃蔡治（1917-?））因為分家店名改為「錦利」，第五代黃文賢（1940-）再將店名改為「米街金香紙店」，目前由第六代黃勤強（1969-）接手經營。

米街的地名最早出現於清嘉慶 12 年（1807）《續修台灣縣志》中。米街為現今之新美街，昔時為米舖商店雲集的街。店家原位於今宮後街，現址是黃蔡治於民國 37 年（1948）搬遷過來的，會以「米街」為店名是為紀念早期的街名，第五代黃文賢表示早期經營金紙店，都要去嘉義山區購買金紙，要有專人來打錫箔，再自行加工貼上錫箔，最後在錫箔紙上蓋上各種圖案的紅印，是相當辛苦的工作。

原本以賣金紙為主，第六代黃勤強繼承父親黃文賢的家業，從高中時期就學習做香與工廠管理，為提高市場競爭力，民國 80 年（1991）後就陸續到中國廈門、惠安設立工廠，從事金銀紙加工，回銷臺灣轉做金銀紙批發的生意，範圍涵蓋雲林、嘉義、屏東、臺東、花蓮等地。中國工廠結束後，再轉向東南亞的印尼、越南設廠，民國 90 年（2001）後，將傳統產業再轉型為宗教百貨館，增加了漢龍香品、煙火、佛教文物、佛廚神桌、宗教百貨等貨品，讓老行業也能跟上新時代的腳步，朝多元發展，擴展事業版圖，讓有宗教需要的消費者能一次購足。

西佛國

臺南西佛國蔡家，祖籍為中國福建泉州府南門外衛城永寧十九都坑東鄉，主要是從事神佛像雕塑與神像修復的工作，其版圖則是從蔡義培創立佛西國開始，再傳給蔡心（1891-1978，俗稱佛仔心），蔡心在日大正 12 年（1923）創立西佛國，他不僅會雕刻也會泥塑，所雕塑的大尊神明佔臺南府城廟宇的數量最多，其中以大天后宮的鎮南媽、原延平郡王祠的木雕鄭成功（現祀鄭氏家廟）、臺灣府城隍廟的鎮殿城隍爺、水仙宮的水仙尊王、南廠保安宮的大尊吳府二鎮與五府千歲、良皇宮的二鎮（武身的保生大帝）、沙淘宮的二鎮太子爺、崇福宮的二鎮玄天上帝、整修西羅殿的二鎮廣澤尊王……等最為出名，現家裡尚留有日昭和 2 年（1927）的高雄美濃廣化堂的贈狀，由於土木雙擅，作品散見各大廟宇。

其粧佛工藝尚保存以綿紙（雞毛紙）包裹神像外皮，再上黃土底，上漆以礦物質顏料上色的傳統技法，目前在臺南地區是絕無僅有；神佛像製作，從頭到尾，都能一手包辦，保留完整的工序。西佛國蔡家是目前臺南府城粧佛界唯一橫跨清末、日治、戰後三個時代的藝師，從第一代蔡義培（創佛西國）、第二代蔡心（創西佛國）、第三代蔡南山、到第四代蔡天民（1930-）、第五代蔡友誠（1966-），技藝傳承已逾百年的歷史。

蔡天民於民國 101 年（2012）獲臺南市政府登錄為傳統藝術類／粧佛工藝技藝保存者，其工作年資達 75 年以上，未曾間斷，至今仍在創作；其作品數量眾多，分布臺灣各地寺廟，其個人與家族的作品反映了當代神像雕刻、泥塑工藝之發展演變。

西港碗粿

提起西港碗粿，大家立刻想到「碗粿良仔」——黃良，但西港碗粿的歷史要上推到黃良的父親黃能安。黃能安 25 歲時開始賣碗粿，以養活一家大小 11 口。黃能安以木製攤子擺在市場（舊西港市場，已拆除）內賣碗粿、蚵嗲和爆米花，在西港地區享有盛名。

黃良自幼即在父親身旁幫忙，結婚後正式接手父親的攤位，但覺得父親賣得太雜，因此僅繼承碗粿一項經營。

黃良製作的碗粿軟硬適中，口感甚佳，因此，在西港地區贏得「碗粿良仔」的暱稱。黃良承續父親用傳統大灶燒木柴來蒸炊碗粿的方式，同時為了顧客的健康，絕不放礮砂，也不偷工減料，這正是碗粿良仔的碗粿信譽及口味特別的保證。

西港碗粿純手工，當天現做，因清晨就開賣，所以半夜三點多就和妻子起床準備。妻子將切好的香菇與肉燥、蔥酥炒熟，分置碗內備用。黃良則將泡浸了一夜的在來米磨成米漿，再注入一定比率的滾開水拌勻後，舀到內置炒料的碗裡，然後擺在蒸籠裡蒸炊，以木柴炭火約四十分可炊熟。

一天僅能炊製一百多碗，顧客五點半左右就上門，往往不到九點就賣完打烊，向隅的鄉親常抱怨沒有吃到古早味的碗粿，所以想嘗傳統口味的西港碗粿，動作非快一點不可。

由於黃良年紀漸大，無法負荷碗粿炊製的粗重工作，女兒黃慧美乃於 2007 年繼承衣鉢，讓百年老店的西港碗粿手藝得以傳承下去。目前，黃慧美的女兒也到店幫忙，是為第四代的傳承人。

克林台包

克林食品創辦人劉錫堃1952年於現址對面創業，販售自家烘培西點麵包兼賣食品雜貨，後來也增加生鮮蔬果、冷凍肉類等以及舶來品。臺灣戰後初期，民生物資缺乏，店內洋貨使克林成為當時臺南地區唯一賣進口食品的店，然礙於1960年代以前進出口管制相當嚴格，進口貨為「奢侈品」，故當時只做熟客生意。

1959年劉錫堃買下現址進行裝修，1962年完工，隔年正式開張營運。劉錫堃不僅進修西點麵包手藝，還請來日本麵包研究所雁瀨大二郎教授蒞臨指導，駐店1個月技術提供，當時販售之土司因口感鬆軟，符合臺灣人口味，在臺南蔚為風潮，需雇用30幾位員工、半夜2點起輪班開工才能應付訂單。

隨著坊間進口商品增多，麵包店日益競爭，克林一度只剩1名師傅、1名店員，月賠10萬。苦撐數年，第二代劉宗安1975年接管店務，除了加強雜貨食品銷售，甚至開辦臺南第一家由麵包食品轉型的迷你生鮮超市。

劉宗安也將克林重新定位，主打八寶肉包，商號也改名「克林台包」，自詡21世紀府城最「台」伴手禮，老字號店舖因與孔廟相鄰，2000年搭上臺南小吃觀光潮，自此奠定克林=八寶肉包的印象，成為觀光客來臺南必買肉包。

2012年由第三代劉音岑接手，原本在外商擔任藥品業務的她，逐年調整克林營運方向，包子品項從祖父、父親手中僅有的3種，增加到目前10種，而且每一款口味、長相都不一樣，不變的是，八寶肉包配方不變，走過一甲子，與時俱進，在傳統與創新中找到平衡。

劉音岑從店務到營運方向，敢於大刀闊斧，2018年將老舊店舖重新改裝，捨棄過去食品行生意品項，專注於包子、各式傳統糕餅及膨餅等，陪臺南人走過60年的老字號，以嶄新門面展現變得更好的企圖心。

吳萬春香舖

吳萬春香舖創立於清光緒 21 年 (1895)，由先祖高標梅於臺南南廠保安宮附近開設香行，最早的店名為「玉梅香行」，後來因祖父吳森緣過繼吳姓好友，日治時期才將店址遷到今永福路祀典武廟前，並由先祖高標梅更名為「吳萬春香行」，2018 年遷移到民權路二段現址，現已傳衍到第四代現任負責人吳宜勉 (1968-)。

吳萬春香舖，百年來都遵循古法製作，店裡的香品都是以沉香、檀香為主要原料，再添加多種中藥材料調製而成，堅持道德製香，保證不添加化學香料、石灰粉、助燃劑，全程手工製香，並堅持必須經過日光曝曬乾燥，讓香品接受陽光洗禮，再以手工紅紙包裝以保存香味，這是對傳統的堅持。店內製香師傅吳博男 (1945-) 從退伍後來店裡服務至今，在店內製香室度過 50 幾個年頭，每天清晨 6 點報到，晴天工作與曬香，雨天顧店與包香。

線香主要是由香蕊、天然黏著劑的楠木樹皮粉、香粉三大原料所構成。香蕊必須挑選軟硬適中、直挺、燃燒完全的桂竹，製香前一天香蕊要先浸泡並曬乾，隔天開始打底，打底是將香蕊浸水後、再沾上楠木樹皮粉、用手勁甩動讓香粉能夠沾得更為均勻。隔天再來重複浸水、沾香粉 (楠木樹皮粉與香末混合)、展香 (掄紙扇狀) 動作，3-6 個循環，讓香枝厚實平順，依香的規格 (粗細長短，與燃香時間有關) 有所不同，然後染紅色香腳，最後再日曬。吳萬春香舖百年來堅持手工與天然原料製香，賣的是一份對民俗文化的堅持與信仰的傳承。

佳里肉圓

佳里肉圓是人稱「包仔福」的陳金福於1941年所研發，當時尚未冠上「佳里」兩字，也不叫做「肉圓」，而稱為「包仔」，並立刻成為佳里街仔（泛指今佳里市區）的特色小吃。

陳金福原本是販賣粉粿、粉圓、粉條等粉類製品的小販，在偶然的一個靈思中，嘗試以製作粉粿、粉圓的番薯粉包裹肉片等佐料，像碗粿般蒸熟後，再加以油炸，製成風味獨特的「包仔」，沒想到立刻風靡佳里街仔。陳金福便捨棄粉料的製作，改而專門製作、販賣「包仔」，人人呼之為「包仔福」。

「包仔福」最先是挑著擔子穿街走巷兜售「包仔」，當金唐殿前廣場開始集結攤販時，「包仔福」便固定在廣場前販售，直到佳里市場建成，才遷入市場內營業。

終戰之後，從中國傳過來的包子、饅頭大行其道，由於「包子」臺語也叫做「包仔」，為避免混淆，因而改稱為「肉圓」。「來去佳里街仔吃肉圓」成了大北門區鄉親的一大享受，「佳里肉圓」就如此這般的被叫響了。

佳里肉圓最風光的時期是1970年代，當時佳里街上有兩家戲院，佳里肉圓從清晨賣到隔天凌晨戲院散戲為止，一天最多可賣到上萬粒。

2000年佳里市場發生大火，佳里肉圓賣場遷到延平路，佳里市場重新蓋好後，佳里市場及延平路兩地都可以吃到佳里肉圓，佳里市場店由第三代的陳清田經營，從清晨5點賣到中午12點；延平路賣場由第三代的陳清吉經營，從早上7點賣到下午7點。

但是由於消費結構改變、黃昏市場興起，年輕人不喜到傳統市場，市場內賣場狹窄、悶熱，停車也不便，加上陳清吉去世，於是陳清田在2016年結束佳里市場的賣場，搬到延平路營業。

延平路的賣場，停車方便，用餐空間寬廣，生意相當好，從早上8點開賣，往往未到中午便銷售完畢。雖然是超過一甲子的老店，但佳里肉圓的湯頭一直未變，這應是佳里肉圓在小吃界一枝獨秀的主因吧！

佳里興大腸粥

佳里興是鄭氏時期天興縣治所在地，也是清領初期諸羅縣治的所在地，矗立在市定古蹟震興宮廟埕的「古天興縣治紀念碑」無言訴說著這段歷史滄桑。佳里興大腸粥就開基於此歷史場景的震興宮廟埕。

日大正初年，「蝦龜志仔」在震興宮廟埕設攤販賣大腸粥，1920年呂和到小吃攤幫忙，因「蝦龜志仔」（蝦龜：臺語，哮喘之意）患肺癆，整天咳個不停，全部生意幾乎由呂和一手撐起。不久「蝦龜志仔」去世，呂和頂下攤位，繼續大腸粥的販賣工作。

終戰之後，「臺19線」中央公路東側已集結成市，震興宮廟埕的攤販在政府輔導下，紛紛遷入市場，呂和的大腸粥攤也在此時遷入市場（舊市場），而展開了他販賣大腸粥的黃金時期，「佳里興大腸粥」便是在此時打響了他的金字招牌。

呂期周國小畢業後便到市場當父親的助手，每天大腸粥的生意才開張，大腸尚未煮熟，粥尚未煮爛，客人便已大排長龍等著購買了，生意之佳，可想而知。

1986年舊市場因老舊破敗拆除重建，「佳里興大腸粥」遷移至佳里興郵局對面現址，佳里興市場重建後，呂和並沒有跟著搬進去，而繼續在今址營業，以迄於今。

「佳里興大腸粥」從呂和傳給兒子呂期周、孫子呂士林，已是三代傳承的百年老店，更可從切大腸的砧板都已凹個窪，見其生意之佳、歷史之久遠。

同德藥行（典昌藥行）

1940年代的典昌藥行，在中藥界無人不知，光中藥廠客戶就有200間，中國、南洋、日韓各地藥材在此進出，也兼營臺灣農產品出口。至今（2019）臺南府城有三分之一中藥行老闆出身於典昌。

典昌第一代蔡金典是信義街人，因家貧，國小三年級即輟學到黃姓姨丈處永樂路（今民族路）養生堂習藝，之後與友人黃炳城、魏茂源於民權路派出所現址對面合開茂源中藥行。

當時府城漢藥店多為澎湖移民經營，僅茂源為臺南人所開，二戰結束後三人拆夥，各自獨立為典昌、養記與茂源。

1948年蔡金典先在和平街1號開業，1950年遷至現址，新建前四層後五層的樓房，同年當選臺南市中藥公會第八屆理事長。第二代蔡正一高中畢業後即在家幫忙，並曾到國立中國醫藥研究所受訓，及在新美街與孫宗策中醫師學藝。

曾在典昌習藝的學徒或業務員也各自創業，如蔡金典第一代弟子陳三元創聯興、郭守雄創泰順、第二代仁愛街姚義磨、安南區聯昌張永根等，其中陳三元、郭守雄及張永根皆曾任臺南市中藥公會理事長，堪稱培育中藥人才的搖籃。

典昌全盛時期每晚要出三、四輛卡車的貨，店後倉庫可直通郭婦產（今郭綜合醫院）。今因業務萎縮，現在只有藥材香料的批發與門市小賣，只做老客戶，也沒有再聘請學徒。因藥事法修訂，終結中藥房師徒制及子承父業傳統，中藥商子女要接掌家業需考取藥師或中醫師，政府又遲未舉辦中藥相關國家考試，致使蔡正一去世後，典昌即必須註銷營業登記。因此蔡正一妻子陳明玉另設立同德藥行，但仍於招牌保留典昌之名。

協進藥房

協進藥房是由第一代郭塗（1881-1950）中醫師所創立，約在日明治 43 年（1910）以前開業，戰後才辦理登記。而招牌在二戰中毀損，之後不再懸掛，加上鐵門經常半掩，單從入口處並不容易看到店內充滿歷史感的長桌、藥罐、藥櫃和各式精白，外觀十分低調。

郭塗么女郭滿足（1931 年生），在家排行第 8，與兄姐年齡差距甚大，因兄姐多已逝世，後代子嗣另繼承其他家族事業，如藥舖隔壁的協進箴器舖（臺南市中西區民權路一段 38 號）及米店，藥舖便由郭滿足接下。

第三代郭瑞貞是郭滿足的姪女，過繼給未婚的郭滿足，也幫忙店務。她以從事竹器手工藝外銷的經驗，觀察到現在藥材經常提早收成，致使容易被蟲蛀，藥效也降低。例如人參的皂甘以七年生者含量最豐富，但業者常不到六年就採收，有效成分不夠，以致讓消費者質疑中藥療效；且不少客人一聽到藥材來自中國，就認為是黑心貨，嚴重影響整體產業發展。

早期協進從香港、汕頭、日本等地進口藥材批發零售，現址對面曾是倉庫，因開路才把房子拆成兩半。店內藥罐與藥櫃還留有二戰轟炸痕跡，藥櫃抽屜拉環也在戰火中受損，郭家以歷代各式銅錢代替，可見前人生活智慧。

郭滿足受過日本教育，諳日語，經常有日本客人前來買藥。但因腿部不耐久站，近年呈半退休狀態。臺灣歷史博物館 2016 年曾就郭滿足人生經歷做口述歷史保存及影像紀錄。

忠文堂毛筆莊

日治時期，中國福建安溪人張揚來臺灣販售毛筆，時常留宿於郭老得家中，結下緣分；偶然得知郭老得長子郭海水打算赴外地習藝，張揚遂將製作毛筆技藝傾囊相授，也因此開啟臺灣人製作毛筆的一頁歷史。

忠文堂毛筆莊奠基於第一代郭老得與中國製筆師傅的緣分，第二代郭海水習藝3年4個月後，在今臺南市東門路開設第一家臺灣人自製自銷的毛筆莊「太陽堂」。創業後，日本熊野縣製筆集團來臺販賣製筆原料，郭海水居間擔任翻譯溝通，也從中吸取日本製筆技術，製筆技藝更為精進。

二戰後，郭海水將太陽堂更名為「中文堂」，係因當時國人均須改口學中文而萌此念，但後有人建議改為「忠文堂」，於是就再改為此名；1953年遷至民生綠園（今改稱湯德章紀念公園）旁的公園路上現址至今。

郭海水學習製作毛筆技藝後，也將手藝傳承給胞弟郭文溪及堂弟郭孟輪，兩人在他嚴厲教導之下，學有專精，郭文溪到臺北開設「郭家莊毛筆」，郭孟輪至嘉義創立「政文堂」，郭家人在毛筆界打下深厚基礎，還曾經舉辦書法比賽，推廣書法這一門藝術、文化。

郭海水長子郭文能（1942年生）目前是第三代經營者，從小即天天寫毛筆字、看著父親製毛筆。早年書法課是每位小學生必學的一門課，毛筆需求量大，故郭海水掌店期間，須聘請10多位師父和學徒，才能生產客戶所須訂單，盛況可見一斑。

郭文能從小學三年級開始寫書法，一路寫到高中，不只書法課必須寫書法，連週記也規定須用書法書寫，然而，隨著書法課不再是必學的一門技藝，加上時代演進，毛筆不再是人人必需品，毛筆日漸乏人問津。

另一個衝擊是中國毛筆的進口，臺灣製造的毛筆成本高，無法與其競爭，現登門買毛筆的消費者，可謂鳳毛麟角；反觀日本相當重視書法文化，毛筆價格偏高，反而會有日本觀光客特意來臺南買筆，因為臺灣製毛筆技術不遜色，卻相對便宜。

忠利打鐵店

位於六甲恆安宮（媽祖廟）旁的「忠利打鐵店」是六甲區僅存的打鐵舖（據蘇福山言早期六甲有三家打鐵店），第一代負責人蘇翁為佳里興人，據蘇福山言，日治時代臺南一帶的打鐵匠都出自於佳里興區域。蘇翁年輕時在佳里興習得一身好打鐵技術，結婚後到六甲當時最熱鬧的市集—媽祖廟前開設「忠利打鐵店」，卒年 95 歲。

西元 1920 年適逢八田與一技師規劃設計烏山頭水庫工程，因此那段時日店內的生意非常好，舉凡工程所需的農機具如鋤頭、鐵鍬、鏟子等等的打製、修補工作讓整間店忙得不可開交。

第二代早期是由蘇福山、蘇福祥兩兄弟負責，蘇福山生於日昭和 8 年（1933）、蘇福祥生於日昭和 11 年（1936）卒於民國 72 年（1983）。根據蘇福山所言，早期因受戰爭影響，斷斷續續受過 3 年半的日本教育外加半年的國民政府教育，但仍識字不多，所以 14 歲時就跟父親學習打鐵技術，退伍後也一直待在店內，至今已近 70 年了。

早期店內生意是由父子三人共同分工打製各類訂製農器具，工作量多時還曾另請一名師傅幫忙。但民國 70 年代工業化開始後大量機械取代傳統人力，加上土地重劃，耕田的人少了，購買農具的顧客也就相對減少許多。經歷一段慘澹經營後的蘇福山決定轉守為攻，因為建築業的興起讓他看見另一轉變契機。鑽水泥或道路的電動碎裂機鑽頭因為使用頻繁容易變鈍，所以需要重新高溫鑄鎔再捶打整理使其堅韌，此業務需求量大，因此也讓店內有固定生意。

目前已傳承至第三代蘇勇達，民國 83 年（1994）生，退伍後一方面感於工作難找收入也不高，另一方面也不忍心看這百年老店消失於歷史洪流，因此在民國 95 年（2006）左右決定傳承家業跟隨祖父學習打鐵技術至今。早期店內的生意除了農機具的打製修補之外，還有製作番刀及豬刀。

忠利現在早上 7~8 點起火開工至中午，下午則以修補、重新磨利刀具（一次約 30~50 元），及鑽頭（一枝鑽頭 20 元）為主。蘇勇達對於打鐵店日後方向雖有自己的想法，但是祖父仍不太敢放手讓他去做，所以目前的經營方式就大致仍先如此。

承西國

承西國佛店最晚於日昭和9年(1934)創立。1934年的《臺南市商工案內》記載之佛像製造業共有7家粧佛店，分別為泉州派的佛西國、承西國、西方國、來佛國、西佛國、小靈山，及福州派的人樂軒，目前泉州派僅存承西國與西佛國。泉州派的粧佛店店名最後一個字為「國」字，主要工作項目是神佛像的雕塑與修復。

取名為承西國的由來是因為當時粧佛技藝是跟「西來國」的叔公學習的，叔公姓黃，人稱「𠵼師」，所以將店名取名為「承西」國是緬懷其技藝是承襲於西來國的淵源。第一代的陳達(1890-1955)人稱「達師」，其先祖來自中國福建省泉州同安縣，陳達不僅是位粧佛師傅，也擅長製作紙皮帽及布袋戲偶頭，他製作的布袋戲偶頭，最特別的地方是粉面技術非常精湛，曾得到日本人的賞識。

陳達生有5個兒子，5兄弟小時候就常跟在父親一旁學習，熟悉各種神佛形體、線條變化。後來大哥陳茂欽到高雄開店，老二陳河欽(1929-2015)繼承承西國，老三陳輝欽開承興佛店。陳河欽於2015年逝世後，現由兒子陳威延、陳紋鋒繼承衣鉢，祖孫三代都是從事粧佛業。

承西國作品散佈在臺南喜樹、灣裡、高雄白沙崙、茄萣、內門一帶較多，府城內的作品有沙淘宮鎮殿太子爺，是以泥塑完成，將太子爺可愛神貌表露無遺、米街廣安宮鎮殿池府夫人、厲王宮張巡等3尊神像，陳河欽的作品有廣慈庵五福大帝、大聖爺，白沙崙萬福宮五府千歲、內門紫竹寺佛祖、岡山雷王府、喜樹朝天宮三聖、上帝公等。

河南冷飲冰莊

黃魯，1932年生，北門高中畢業後就在自家的碾米廠工作，由扛不起80公斤的米包，兩年內鍛鍊到可扛起100公斤，但祖母疼孫，不忍瘦小的孫子作如此粗重的工作而另請工人，無事可做的黃魯決定自己創業，於是開設「河南冰枝店」於「南風冰果室」隔壁的今址，形成兩家冰店比鄰開設的有趣情景。

後來黃魯的高中同學王丁助擔任港明中學校長，邀其前去協助，任職港明中學期間，冰店業務就由太太黃謝金日負責。西港都市計畫變更時，「臺19線」道路拓寬，冰店被拆掉三分之一，重新開張時，店招便更名為「河南冷飲冰莊」。1977年黃魯自港明中學退休，將冰店交予兒子黃盈智與媳婦黃雀霞經營。

「河南冰枝店」創立伊始，枝仔冰正風行，小販會來冰店批發，到處兜售，賺取蠅頭小利。後來枝仔冰退流行，芋冰續領風騷，小販將批發來的芋冰裝在冰店免費提供的保溫瓶內，固定在木箱上載著到處叫賣，成為鄉間的另一番景象。

芋冰是河南冷飲冰莊的暢銷冰品之一，有鳳梨、芋頭、花生和梅子等四種口味。

古早味的四果冰則是河南冷飲冰莊的招牌冰，是以葡萄乾、大小紅豆、芭蕉飴、花生和蜜餞所製成，四果冰又分成芒果、傳統和紅莓等三種口味。芒果口味是傳統四果冰加芒果製成，芒果採用愛文芒果，以凸顯芒果的香味。紅莓口味是傳統四果冰加紅莓製成，使用紅莓乃是顧及有些顧客喜歡酸酸甜甜的味道，很受女性顧客的喜愛。

河南冷飲冰莊使用的阿摩尼亞冷凍機械，是冰店創立時所購置，可惜前幾年廢棄，令人扼腕。

河洛軒印鋪

「河洛軒印鋪」家傳四代，傳承手工刻印技藝也傳承一份情感，屬於游家人的刻印故事，走過百年，依然屹立。

第一代創始人游微於清末任教私塾，當時識字者少，印章不普及，以蓋手印、指紋當印記居多，游微因識字，遂幫人刻印信封上的印記、紅龜粿模、商行圖記等圖樣，這門生意做久了，順理成章於1896年開設河洛軒印鋪。

河洛軒，取自「周易」中「河出圖，洛出書」之意，圖為繪畫、書為文字，刻印意象集結二者，代表一門技藝。

第二代游振聰繼承父親手藝，當時日本人引進印章，游振聰更是第一位赴日學習鑄印技術的臺灣人，將印章事業推上高峰。當時，刻一顆印章可以吃三餐，可見印章之價值；店裡全盛時期，甚至雇用十幾位師傅以應付生意，當時引進的半手工車機器刻印更傳承至今。

傳到第三代游智弘，刻印章已十分普及，臺南甚至成立刻印工會。隨著刻印普及，鑰匙店、鎖店也兼營印章刻印，生意被分食。河洛軒在這三代間，輾轉遷徙18次，早年，刻印章只需一張桌子，依附在文具行、藥行、理髮店等，3、40年前才落腳開山路，2坪店面撐起一個家，現由第四代游士民、游惠茹姊弟經營。

游惠茹從小在父親身旁耳濡目染，雖無意接手卻不捨家傳刻印大業恐在自己手上中斷；游士民則在父逝後，捨棄工作返家，扛起家業，收入雖不比在外打拚來得好，但每每抬頭仰望祖父親手刻的「河洛軒」，猶如千斤萬擔。

姊弟生長在電腦世代，明知電腦刻印快速便捷，卻始終堅持一筆一畫用毛筆寫版，再上機器刻印，每顆印章都獨一無二；另也提供客製化印章服務，玉石、石頭等印材都可刻印，在不同材質上看到刻印的獨特魅力，也讓刻印成為一門藝術。

近年雷射雕刻崛起，不少年輕人選擇雷射雕刻印章，然，潮流不敵手工刻印雋永且耐用，及忌諱印章壞的人也不少，故仍有不少人至傳統印鋪刻印；傳統老店固守的價值，藏在細節裡。

炎光藥行股份有限公司

炎光藥行前身為1920年日本人創立之浦田豐國堂，第一代李炎樹在此任職。1945年日籍老闆將執照轉讓給李炎樹，但店舖在第二次世界大戰臺南大空襲期間被飛彈擊中，全部燒燬。1952年藥行重建，時值西藥黃金年代，炎光藥行不只提供藥品，也有戰後醫療院所重建所需設備，還協助政府設立衛生所，展開輝煌新頁。目前店內仍保有當時衛生所需要的手動血液離心機、設立臨時醫院所用的蠟燭燈，以及器械消毒高溫滅菌鍋、農會豬隻配種用精子保存設備等。

炎光所在之中正路與西門路口，日治到戰後有數家電影院，包括宮古座、南都戲院、延平戲院，人潮眾多，也有南台（1947年開業，後遷到西門路一段）、久大（1947年開業，後遷到民族路三段）、永興（1960年開業，後遷到西華南街）等藥行聚集，惟皆已陸續搬遷。

早期藥行為參與醫院聯合採購標案，會與地區藥行串聯，共同投標，或增加資本額及營業規模，成立公司，以提高競爭優勢，炎光即是一例。隨GMP（Good Manufacture Practice 臺灣優良藥品規範）制度及健保實施，一般民眾轉往醫院看診，不再自行購藥，傳統藥房大受影響。

但危機也是轉機，醫院為降低成本，會在藥品專利權過期後改用成本較低的學名藥，致使部份想買原廠藥的民眾便請炎光協助取得。因此1989年炎光由第二代次子李恆青、三子李堯接手後，藥行業務日益擴大，除與一般西藥行相同著重保健食品和成藥，店內還備有中英文版藥典供客人查詢臺灣少見之藥品或相同成份之替代藥品。此外，炎光二位負責人和職員皆精通外文（李恆青為外交系畢業），也能服務外籍客人，因此在普遍式微的西藥行裡走出一條生路。

金泉成雜糧行

臺南「金泉成雜糧行」創始於1908年。第一代王文祝最初在米街(今新美街)經營雜貨店，以批發買賣紗線、毛巾、種子等雜貨起家，因昔日米街是府城最熱鬧、繁華的街市，生意盛極一時。

第二代王狐將店鋪遷移至民族路，於現址興建二層樓仿巴洛克式建築，正式開設金泉成雜糧行，主要銷售豆仔、雜糧、肥料等，全盛時期，店內曾販售高達上百種的五穀雜糧，店門前總是擠滿從鄉間載運而來的豆子、雜糧。

由於臺灣中南部是農業大本營，當時國人食材均為臺灣自己生產、自己銷售，金泉成將批發而來的五穀雜糧再轉而配送到高雄、臺北等各縣市；隨著時代演進，批發角色由貿易商取而代之，各大賣場、超市通路崛起，生意雖被分食，不過，老店東西的價格實惠、老闆有鑑定物品優劣能力，多了這一道把關，舊雨新知依然死忠。

金泉成的仿巴洛克式建築物，昔日也相當具指標性，同時期，府城只有五棟類似造型的房子，林百貨即是其一，金泉成榮景由此得到印證。二戰末期，臺南遭到美軍轟炸，金泉成建築物也無法倖免，被炸到只剩左右兩面牆及巴洛克風格店牆，如今，店家屋頂的木板、室內木梯等，都是經過重建後才有的光景。

傳承到第三代，長子王添福十幾歲就開始幫父親做生意，除了五子王正義擔任教職，次子王建章、三子王錫碧、四子王東林和大哥一同扛起金泉成這個招牌。隨著王家兄弟年事已高，一一凋零，如今只剩王東林(生於1936)守著這家店，每天依舊忙進忙出，張羅買賣一切事務。

這幾年，王東林女兒王琳琴返家跟在父親身邊學習買賣、鑑物等事宜，傳承到第四代的百年老店，王東林撥弄算盤、一旁女兒則敲打計算機，兩人猶如歲月的對照組。

百年來，金泉成販售品項繁多，除了早期的雜糧、豆類、糖類外，晚近也賣起各種米麩和乾貨，生意雖不如戰後初期般鼎盛，但貨色齊全、品質新鮮且價格公道，走一趟民族路找金泉成買雜糧，早就是許多臺南人生活一部分。

金連發五金行

金連發五金行第一代創始人歐倫，原本是黑手（汽機車修理業）出身，當時傳統產業蓬勃發展，他意識到坊間工廠都有採購五金用品的需求，於是開了這一家店鋪。

第二代接手的是1937年（日昭和12年）出生的歐張解，她嫁進歐家時，店鋪最初仍是公公和小姑經營，她則從旁協助，直至小姑嫁人後，這家店正式由她看顧，並經營至今。約2坪大小的店鋪，始終維持開業之初模樣，店內販售商品與擺設也幾乎一如當年，主要販售日本知名廠牌刀具、臺灣製造五金器具等用具。

店鋪雖小，仍擺設琳瑯滿目的五金品項，如臺灣、日本、德國製造的各種刀具、老虎鉗、量尺、指甲刀，種類用途涵蓋廚房、園藝等，值得一提的是，店家販售嚴選日本知名廠牌刀具，不少日本人來臺旅行，甚至會按圖索驥特地來這裡買剪刀。

最初，金連發客戶群主要是臺南縣市針織工廠，因針織業剪刀、剪尺需求大，也講究刀具品質，從日本進口的剪刀成為首選。後來，針織工廠陸續熄燈，又當時高雄茄萣拆船業興起，最大宗客戶遂改為從事拆解五金的業者；晚近，則以採購料理用菜刀的餐廳廚師為主要客群。

近年客戶型態丕變，轉而以觀光客佔多數。西市場蛻變轉型後，周邊特色店鋪林立，帶動遊客上門，老字號的五金行，吸引不少專門尋找老物件的客人光顧，鎖定收購日製已停產的五金用品。

金滿堂中藥房

金滿堂中藥房是六甲區歷史悠久老字號藥房之一，目前已傳承至第三代邱紹欽。其前身是由第一代邱金丁開設的「慈生堂」開始，之後延伸出去的中藥房有四家，分別開設在苗栗縣及臺南市的大內、六甲等地，是六甲區中藥房枝葉開散最廣的一家中藥房。

邱金丁的父親邱甲色原本世居柳營區果毅後，在邱甲色年代已經有開設中藥房營業，但當時並無店名，之後搬至六甲恆安宮後方營業。大約在1928年，邱金丁在六甲國小東校門斜對面開設「慈生堂藥房」。

邱金丁生於日明治32年（1899），從小跟隨父親邱甲色在中藥鋪內碾藥、抓藥及學習把脈技術，根據地方耆老言，其精通脈理、湯頭，因此當年「慈生堂藥房」生意興隆。他的四個孩子均繼承家族中藥房事業並在外發展有成。大兒子邱炳文民國50幾年在大內石仔瀨開設「金瑞芳中藥房」，二兒子邱憲三在苗栗開設「仁和堂中藥房」，三兒子邱俊廷接手「慈生堂藥房」後改名「金滿堂中藥房」經營至今，四兒子邱俊謙的中藥知識習自大哥邱炳文，學成後也在六甲民生街開設「仁和堂中藥房」。

第二代負責人邱俊廷生於日昭和10年（1935），接手父親的「慈生堂」後，因產權糾紛搬至現址營業，直至民國67年（1978）過世後由妻子陳秀枝、兒子邱紹欽接手，近年來陳秀枝退居協助角色，由邱紹欽負責藥房生意。

金滿堂中藥房店內仍保有當年開業的藥櫃、大櫃及早期的碾藥輪等老物件，其中民國42年（1953）友人贈送的「三世良醫」匾額，除了證明邱金丁當年醫術超群外，更可從右上角的題字「慈生堂邱醫師喬遷誌慶」得知「金滿堂中藥房」係傳承自「慈生堂」而來。

據第三代負責人邱紹欽言，近來除了原本的中藥生意之外，也至臺南歸仁學習草藥技術，販賣解毒青草茶並透過社群網路販賣八仙果及羅漢果，開闢另一商機。

長庚蔘藥行

長庚蔘藥行第一代張庚（1888-1960）因舅舅開設藥舖而對漢藥深感興趣，兒時常跟母親回娘家，便在舅舅身邊認識藥材，研讀醫書。日明治40年（1907），以自己姓名（「張」字去掉弓字旁）於建國路（今民權路一段，東門圓環附近）一帶開立長庚堂藥舖，至今（2019）中藥事業已延續百年。

張庚之子張耀燦（1922-2004），在家排行三男，從小跟隨父親學習，也愛讀各種醫療書籍，10多歲即會看診，對《雷公炮炙論》尤有心得，重視炮製。二戰期間因空襲頻繁，張庚全家「疏開」到關廟避難，長庚堂藥舖也遷到關廟。民國49年（1960）張庚逝世後由二子接掌，民國94年（2005）才歇業。

張耀燦成家後，約民國43年（1954）於關廟龜洞開業，因同一縣市不能有二家同名藥舖，遂自創回春藥舖，並先後在關廟龜洞、高雄阿蓮等地看診。民國46年（1957），張耀燦搬回臺南市建國路（今民權路一段）東菜市旁邊，此時已與關廟長庚堂藥舖分屬臺南縣市，張耀燦便恢復長庚堂藥舖之名。民國62年（1973）遷到府前路，當時流行人參，故更名長庚蔘藥行。民國75年（1986）落腳大同路現址（復興市場巷內）。

長庚蔘藥行現由第三代張庭禎（1960年生）接手，秉持父親教導，嚴選道地藥材，重視貯藏環境，恪遵古法炮製。他描述傳統自製藥丸，需先用腳踩像車輪的碾盤，將放在碾槽內的乾燥藥材磨成細粉，再於石臼內與純龍眼花蜜攪拌均勻，用木棒搥打至Q彈，再手搓成丸，表面還需上苦茶油以避免沾粘，工序繁瑣，直到1970年代以後才由各式機器代替。而龜鹿二仙膠則需先浸泡龜板、鹿角去除雜質，再熬煮七天六夜，此時需全家分工，輪流看顧鍋子，避免燒焦，最後去除雜質，淬煉成膏，再於鐵盤風乾成型，最宜在大寒時節製作。

張庭禎之兄張仲景原也在圓環邊開設金庚中藥行，後因去世而歇業。

信二竹店

竹製品曾是臺灣早期家家戶戶都能看見的必備用品，然隨著塑膠取代竹製品，竹業面臨沒落；信二竹店則一路堅持走到現在，走過百年歲月。

第一代創始人王傳豹 16 歲遠赴日本習藝 3 年，向日本師傅拜師習得日式竹藝，1907 年返鄉創立「福泰竹店」，專製竹家具，由於手藝精細且承襲日式風格，深受日本人喜愛。

店家至今仍保存一本王傳豹的手札本，從中可見竹製品多樣風貌，例如竹製屏風、和式桌、燈座，甚至還有嬰兒車，竹用途之廣泛，不遜今日家具。

第二代王火曜於 1957 年接手經營，更名「信二竹店」。當時，臺灣因經過二次大戰摧殘，很多房屋被摧毀，「竹厝」頓成熱門商品。竹厝整棟都由竹子製成，屋頂也是竹子剖開正反相疊而成，又稱「竹合厝」，另有一種「竹筒厝」則用茅草、稻草和黏土石灰製成。

1970 年代，臺灣經濟蓬勃發展，成衣加工業、皮鞋製造廠的竹椅需求量大增，店內需同時雇用三、四個師傅日夜趕工才能應付訂單，當時還在讀小學一年級的王壬輝就跟在爸爸身邊學手藝。

1976 年，王火曜交棒王壬輝，但這時期因塑膠製品崛起，竹椅趨於沒落，王壬輝為求生存，與花店結合製作喪禮所需花車竹架、花園竹架等，靠著好手藝，生意盛極一時，然傳統行業不敵時代浪潮，十幾年過去，竹業再度沒落。

後王壬輝二度轉型，改與廟宇結合，製作廟慶所需花牌，並研發與花藝結合之竹藝品，走進百貨公司佈展、餐廳做擺設等，把竹藝發揮到淋漓盡致；王壬輝洞燭先機，讓百年老竹店能持續傳承，目前已接棒到第四代王升南手上，結合 Facebook 和網路行銷趨勢，將自家手工生產復古桌椅行銷海內外。

泉興榻榻米

泉興榻榻米由第一代李金水於1947年創立。受日本教育的李金水，16歲即跟著一位日本師傅學習製作榻榻米，經過日本殖民的臺灣，受到日本文化影響，加上日本人習慣使用榻榻米，榻榻米需求量大，全盛時期，臺南就有4、50家榻榻米店，李金水在磨練3年6個月後出師（學成）。

榻榻米在日治時期原本是有錢人才買得起的奢侈品，日式老建築一般都會有一間和室，和室也都會擺上一疊榻榻米，公家單位與公家宿舍、糖廠、農改場、嘉南大圳等機關都鋪設有榻榻米；在日本推廣榻榻米的草蓆文化之下，一般住家也習慣將榻榻米當作休息床鋪。

榻榻米的榮景在臺灣十大建設、經濟起飛後，被彈簧床取代，市場逐漸萎縮凋零，如今，全臺灣只剩10幾家榻榻米店家，臺南目前（2019）也僅餘2家。

李金水一路從16歲做到92歲，76年歲月與榻榻米為伴，他靠著榻榻米拉拔4個小孩都讀到大學，惟第二代事業發展有成，無意願繼承需付出勞力與體力的老店，直到2008年，1988年出生的孫子李宗勳返家，從零開始學習榻榻米技藝。

李宗勳雖自兒時即看著祖父每天忙著手工製作榻榻米，但對於這個老行業與技藝其實無感，也不曾想過有朝一日會繼承。退伍後，跟在祖父身邊學習，祖父日復一日身體力行，他深刻感悟祖父憑藉這雙手，長年蹲在地上製作榻榻米的箇中甘苦，遂決定扛下這個重擔。

榻榻米在臺灣是小眾市場，李宗勳目前與胞兄一起在祖父傳承下來的老店，接單生產，他雖未改變祖父的技藝與手法，但引進機器、設備，提供客製化服務。過去，榻榻米形狀較為制式單一，現在客人會依室內陳設角度及不同情況，要求造型各異的榻榻米，泉興都能承接製作。

臺灣榻榻米目前多進口越南、寮國、緬甸等國種植的蘭草當原料，主要材質也分成天然、塑膠跟紙，耐久度、保養功夫不盡相同，泉興榻榻米在七年級生的領航下，多了李金水那一代老師傅不會去論述的榻榻米原理、知識。李家人將泉興榻榻米視為志業，希望讓更多人知道，臺灣製作榻榻米的品質跟60年前一樣好。

盈源錫舖

位在鹽水中正路的盈源錫舖於日治時期由李清月所創，為當時臺南地區四大重要的錫舖（分別為舊府城內的元春錫舖、勝春錫舖、源興錫舖與盈源錫舖）之一。且由於其位於舊時南來北往的主要道路上，因區位之故，同時也是臺南打錫師傅向北發展的中繼站。當時盈源錫舖所製作之錫器，不僅提供鹽水地區所需（如當地多座知名廟宇內的錫製禮器皆由盈源製作），甚至也銷售至鄰近區域，可謂極早發展的打錫業者。

戰後初期，李清月傳承給其子李才接續打錫工作，李才當「頭家」時，因錫舖工作量大，僱請多名打錫師傅，包括後來元春錫舖的傳人之一黃龍泉（仁武師）也曾在其學成出師後兩度在盈源錫舖擔任師傅，琢磨技藝，民國 72 年（1983）再回臺南創立龍億錫舖，成為臺南打錫業另一座山頭。

民國 50 年（1961）前後，現任負責人翁章儀（阿儀師）在母親的帶領下來盈源學打錫，其後結識李才之女並結為夫婦，李才過世後，遂由翁章儀夫婦共同經營盈源錫舖。

盈源錫舖早年以承製各式祭祀禮器，如天公爐、薦盒、禮盤等，與日常生活用錫製品為主，後隨著銅器、合金材料、以至塑膠等替代性材質器物興起，錫製品日漸式微，轉改以專門製作廟會用頭旗頭與涼傘頭為主，是國內極少數承製此類器物的打錫業者。

近年，隨著翁章儀逐漸年邁，其子因事業另有成就，也面臨傳續困境。

莉莉水果店

創立於 1947 年的「莉莉水果店」以銷售各式新鮮水果及冰品聞名，創店之前，第一代李澤於 1920 年在臺南市南門市場賣青菜、水果起家，1946 年，召集同業成立「南台物產股份有限公司」（前身為臺灣青果株式會社台南支店），1947 年於府前路現址開設水果店兼賣麵，當時是最早使用果汁機、販售新鮮果汁的店。1957 年，竹仔厝改建為今貌，原本無名的店面，也以長女小名「莉莉」為名，正式掛上「莉莉水果店」招牌。

莉莉水果店創業之初，賣水果兼賣擔仔麵，更長達 13 年提供「月結包飯」服務，每月溫飽上百名出外人三餐，這段緣由要從地理位置說起：

莉莉水果店鄰近南門路、忠義路和永福路，日治時期集結了臺南州廳（今臺灣文學館）、林百貨、日本勸業銀行（今土地銀行）、臺南神社、南門尋常小學校（今建興國中）、愛國婦人會館等和日人宿舍群，日本戰敗後，這些地方也成為公家單位、公家宿舍，許多外地人隻身到臺南工作、求學，當時因無自助餐，常來吃麵的常客就近向老闆娘李張罔腰請託包月供應飯菜，就此展開大鍋飯日子，至 1960 年才畫下句點。

第二代長子李悉木退伍成家後接管店務，專心賣水果，同時也在這個階段開始賣剉冰、水果切盤等，前後長達 30 年歲月，1992 年李悉木因中風退休，由五弟李文雄夫婦接掌店務。

李文雄（1949 年生）原本在南臺批發市場做承銷商，曾任臺南市青果商業同業公會第 6、7 屆理事長。1992 年接手莉莉迄今，致力於提升莉莉水果店的文化內涵，除了改造店面，1999 年更自費印製《莉莉水果有約》月刊，內文介紹水果、老照片的故事、臺灣俗語、府城藝文活動等，每期印行 2,000 份供免費索閱，回響熱烈，曾一度增印至 4,000 份。

李文雄同時也是在地文史工作者，長期關注府城文史、老樹，極具人文情懷，致力推動文化保存工作。他更致力推展臺灣水果，將 12 種臺灣本土水果和聖經裡頭闡述的道德、聖潔、真理等進行連結，是一家有故事亦有內涵的水果店。

目前第三代、李文雄長子李胤叡也在店裡幫忙，李文雄已有計畫地將店務慢慢放手，將家業交給年輕一輩繼承。

美玉中藥行

美玉中藥行位於臺南市中西區國華街二段巷弄內，國華友愛商圈是臺南代表性的地標之一，不僅目前為城市觀光必訪景點，亦保留許多文史痕跡。

美玉中藥行以祖傳秘方青草茶聞名。因青草怕風吹日曬、忽冷忽熱的溫差變化，故鐵門經常半掩，外表看似未營業，卻已在此走過逾一甲子，其青草茶獨特口感及香氣是老府城人生活回憶的一部份。早期國華戲院和沙卡里巴如不夜城，故有不少客人，另外還有固定冷凍宅配的主顧。

第四代負責人蔡林美玉，生於日治時期昭和 9 年（1934），7 歲開始跟父母學認藥，10 多歲便從東門城挑青草到友愛街的新市場販售，婚後才在現址開店，直到 70 歲都還每天整理上千種青草，熟諳青草特性與養護功能。在醫療不發達的年代，許多人拿神明單（神明降駕附體於乩童所開出之藥方）來抓藥，蔡林美玉儘管國小沒畢業，卻能通曉神明單上的佛字，慧根獨具。

蔡林美玉現已退休，由其小兒子蔡全昇接掌經營。店內藥草都是請人專門種植，祖傳秘方是以金錢薄荷、七層塔、雞屎藤…等 20 多種青草，煮滾後再熬 4 小時而成，不管夏天冬天都可服用，消炎解毒，甜度適中，冷熱飲皆宜。

美玉中藥行因海安路拆遷，生意大受影響，且經營青草店費力耗時及下一代無人接手，蔡全昇預計美玉只能再經營 10 年。

峰茂茶行

峰茂茶行創始人蔣金發於1923年（日大正12年），年僅13歲便跟隨祖父從中國福建安溪來臺，最初在臺北大稻埕當學徒學習焙茶，26歲結婚後定居臺南，為了生計，他開始騎腳踏車賣茶。

當時，喝茶是有錢人專利，蔣金發為拓展客戶，騎腳踏車到處販售，過程雖辛苦，但拜其遵循古法製茶的用心，漸漸培養客戶群，生意日益興盛，1946年（民國35年）在今西門路二段開業，後於1959年（民國48年）搬到今友愛街現址。

接棒的第二代蔣清木（1941年生），從小跟在父親身邊學習製茶，店內八個傳統焙籠窟，每天焙三百斤茶葉，相較於機器一天可焙一萬斤，傳統焙茶過程必須付出的時間與體力，幾乎不符成本，但卻是峰茂茶行飄香73年（截至2019年）的功力。

不過，儘管傳統炭火焙的茶耐泡、甘醇，但相關工具現已難尋，加上技術傳承困難，無法僅用文字、口述進行傳承，尚須仰賴純熟技術及經驗養成，而且，還需耐100度高溫，上述條件缺一不可。曾有人找蔣清木拜師學藝，他雖願意傳授，但最終徒弟們都因為太辛苦、體力吃不消加上不符經濟成本，選擇放棄。

峰茂茶行的銷售主力是老茶。蔣清木延攬臺北資深師傅南下焙茶，延續老店好味道。老茶行不靠廣告、不靠包裝，仰賴客戶口耳相傳，客源一直很穩定，而店家其實也怕客人太多，負荷不了，畢竟焙茶數量有限，蔣清木堅持，能做多少茶就賣多少。

喝茶、看茶逾一甲子，老店經營法則不外乎用好東西和客人搏感情；即使峰茂茶行後代子孫無願繼承，蔣清木仍把經營茶行視為「文化保存」，希望讓下一代有機會認識傳統焙茶的製作及精神。

振香珍餅舖

振香珍餅舖創辦人饒振聲於日大正 11 年（1922）自中國來臺，在偶然機緣下進入舊永瑞珍餅舖習藝，學成後，曾先後在臺南當時規模最大的品來芳餅舖及高雄舊振南餅店當師傅，後來自行開業賣糖做餅，然而因為饒振聲體弱多病，加上住所數度搬遷，生意始終一般。

戰後初期，在通貨膨脹的時局下，饒振聲以 5 千萬的天價買下現今房子，掛起「振香珍」店號。當時物資匱乏，麵粉管制，一度只好用樹薯粉克難製餅勉強營生，餅店便在慘澹經營中度日，直到傳至第二代饒水樹時才漸有起色。

曾經走過困頓年代，振香珍自第二代開始，製餅講求內餡豐富、用料實在，加上獨特的口味，逐漸做出特色。民國 70 年代，正值臺灣經濟起飛，搭上民間較多人嫁娶的熱潮，振香珍的餅因為料好實在又美味，在饕客的口耳相傳下，就連外縣市的人都知道臺南府城有這麼一家餅店，而振香珍便靠著承製喜餅也有過一時榮景。

儘管後來西風東漸，隨著漢餅市場衰退，振香珍也逐漸沒落，如今不再零售，只剩傳統大餅、月餅、以及壽桃、壽龜與冬至的菜包等少數品項仍以訂製型態販售。

目前製餅技藝已傳給第三代饒穎昌，父子兩人聯手製餅，隱身在巷弄裡的振香珍，儘管沒有光鮮亮麗的門面，手工琢磨出的餅香，仍讓饕客十分難忘這裡的美味。

振發茶行

臺灣茶行擁有百年歷史以上者不在少數，然確切開業年份因無具體文獻可供憑證，多為後人往前追溯、推算作為定論。振發茶行第四代經營者嚴燦城於1973年(民國62年)，從當時政府頒發老店一紙獎狀中，載明這是一家至少已有132年歷史老店，加上第一代祖先最早在臺北大稻埕賣茶20年的歷史，第五代嚴鴻鈞據此往前推，振發茶行創業始於1821年(清道光元年)。

嚴家第一代祖先嚴朱自中國福建來臺，初始於臺北大稻埕做茶行生意，後來南遷至臺南府城水仙宮，之後再遷移至民權路(昔建國路)上，從此展開百餘年茶葉買賣生意，振發茶行目前所在的透天厝，曾是整條街上最高的房子，早年茶行生意之盛，無需贅言。

後經第二代嚴財、第三代嚴鐘奇接續經營，至第四代嚴燦城接手時，其甫以第一名成績從臺南一中畢業，原本保送今日成功大學，卻面臨父親驟然離世，年紀輕輕就必須放棄學業承接家業。所幸上有兩位姊姊扶持，協助穩定茶行基業，嚴燦城一掌店便是72年歲月。

嚴燦城妻子是來自臺北信記茶行的千金，兩人是茶業聯姻的一段佳話。嚴燦城岳家在臺北木柵、坪林有茶園，種茶、製茶、賣茶還外銷到新加坡、日本、香港、菲律賓等地，經營茶業一條龍生意，然，因下一代無心繼承，盛極一時的茶葉事業版圖也因此收攤。

嚴燦城年輕時為了顧家庭而犧牲學業，成就手足當醫生，然這份遺憾一直懸在心，他有感於賣茶葉必須看客人臉色，砥礪下一代要好好讀書，出人頭地。第五代嚴鴻鈞與哥哥都如願考上醫生，嚴鴻鈞是一名執業牙醫，從沒想過和曾任國家音樂廳大提琴手的太太周淑莉，之後會有攬下家業的一天。

2011年(民國100年)，嚴燦城辭世，生前最掛心的便是茶行的存續，念茲在茲，但卻沒開口要求嚴鴻鈞回來顧店。嚴燦城晚年是媳婦周淑莉陪在他身邊照顧，周淑莉邊看邊學，夫妻倆儘管隔行如隔山，仍在嚴燦城離世後，戰戰兢兢扛起百年茶行的經營。

振發的手包茶，源自祖傳中國福建的傳統包裝，在早期即已是正字標記。嚴鴻鈞接手後，沒有改變過店裡一絲一毫風景，唯一「創舉」是開發茶包讓更多人能簡易地品嚐好茶，2012年(民國101年)獲邀走進新光三越展售，也將茶葉送SGS檢驗，雖曾讓與父親合作數十載的茶貨商不滿，但卻也在日後爆發茶葉食安風暴時，早一步洞燭機先。

事實上，振發茶行於清末就因堅持不羈劣茶、不哄抬價格，得到當時臺灣巡撫劉銘傳頒發「金葫蘆」標章認證，這個精神一直留傳至今。

1991年(民國80年)出生的第六代嚴偉嘉，2017年(民國106年)開始在店裡幫忙。從小看著祖父嚴燦城賣茶，一樣沒想過有一天會回到這裡，然而，祖父在他19歲時曾問他，對茶行有沒有什麼想法？喜不喜歡喝茶？讓他開始思索茶之於自己的意義，如今已考取乙級品茶師證照。嚴鴻鈞一家四口連同習醫的女兒都考取丙級證照，一家人學習品茶、懂茶，身體力行展現對祖傳茶葉文化的珍惜。

益生堂藥行

臺南市安平區延平街有「臺灣第一街」之稱，具百年歷史的中藥房「益生堂」就坐落其中，走過清代、日治時期至民國，迄今依舊守護著附近居民的健康。

益生堂中藥行創立於清光緒 8 年（1882），原為一層樓街屋，戰後改建為二層樓。目前由第三代的楊振溪（1935 年生）經營，第四代楊榮泰藥師則在安平路開設益生堂中西藥局。

楊振溪的曾祖父隨沈葆楨派駐來臺，一位名中醫師也同行，之後祖父楊老壽就跟著該名中醫師學習醫術，於熱蘭遮城東側熱鬧市街上開業，成為當時安平地區唯一一間中醫館。安平、鯤鯓、四草一帶的居民，都來這裡看病兼抓藥。之後由楊振溪之父楊大笨（1908-1983）傳承衣鉢。日治時期瘟疫盛行，安平地區有 10 多人染病，經楊大笨治癒，使疫情不致擴大，因此被譽為「佛仔使」，意指佛祖派來的使者，盛名遠傳。1976 年，因為新醫師法實施，年逾 7 旬的楊大笨通過複檢考試，正式取得中醫師資格，獲名書法家朱玖瑩贈匾。楊大笨並曾提供宋陳九、仙楂丸等中藥配方給當地知名的永泰興蜜餞。

楊振溪為長子，對中藥有興趣，從小就跟在祖父和父親身邊，幫忙碾藥粉、做藥丸、煎藥。16 歲初中畢業後，便跟著父親學習，迄今已近七十年。百年來，益生堂未曾搬遷，楊振溪悉心保留祖傳烏心石材質藥櫃、清代瓷製藥罐、日治時期玻璃罐、還有銅製藥杵與藥臼、老算盤，延續祖父、父親的精神與服務。早期安平地區醫療資源缺乏，楊大笨為了方便患者求醫，一年 365 天，只有大年初一至初四休假，楊振溪也承襲了父親的堅持。在中藥興盛的年代，店裡生意好到需要每天凌晨 3、4 點吃早餐，晚上 10 點打烊後才吃晚餐，經常沒空坐下來，椅子全排在櫃檯外供顧客休息，櫃檯內反而看不到半張。

隨著社會型態轉變，店內也有客製化服務，根據顧客提供的藥方抓藥，並在店內的另一側，設置了展售西式藥品的櫥櫃，形成今日一邊中藥、一邊西藥的中西藥行形式。

張萬春洋傘

1933年，張萬春洋傘第一代張依獅自中國福建閩侯縣渡海來臺，帶著一身製傘好手藝，落腳臺南府城，妻小則在日後抵臺會合，一家人定居臺南。1935年，張依獅以「張萬春」為自家生產的傘命名，傳承至今已四代。

外人以為「張萬春」源自創始者大名，其實不然，張依獅當年以「萬紫千紅總有春」寓意甚佳，遂取「萬春」為名，沿用迄今，然卻也常讓人誤解老闆名喚張萬春。

張依獅靠著手工製傘，生意做得有聲有色，最大宗市場是製作日本藝妓專用傘品，整把傘結構均為竹製，竹子需先燙過、日曬，接著剖開竹子，再一一陳列排序、接縫及黏好，從傘面到傘骨架，不用任何一根釘子，當時，一個工人薪水3元，一支傘就賣5元。

張依獅育有五子，由長子張劍瑞繼承張萬春招牌，傘業傳到第二代，還維持榮景，現今位於臺南市東區裕豐街的店舖，當年就是一座小型工廠，3樓裁布、1樓組裝，加工完畢，門口馬上有車輛將傘載走販售。

到了約莫1980、1990年代，政府開放中國進口傘品，一年進口1千7百萬支傘類，臺灣製傘市場跌到谷底，張萬春洋傘也從製造工廠變成一家零賣兩傘的店舖。當臺灣本土製造兩傘的廠商紛紛西進，第三代張原誠卻生性保守，無意跟進，守著店舖，賺不了大錢卻也不捨吹熄燈號。

民國72年（1983）次的張育展，兒時被父親耳提面命不要再做這一行，15歲就去當黑手學修車，然其不想讓臺灣洋傘走入歷史，遂於退伍後於2008年返家承接家業。張育展靠著從小在雨、陽傘中打滾經驗，摸索客人需求，自行設計、研發高機能傘，標榜MIT臺灣製造生產，陸續推出一級遮光、奈米布料潑水傘等，走高單價路線，擄獲消費者的心也進軍日本販售。

臺灣一年生產的傘不及中國千分之一，然因為品質好，幾乎都外銷歐美、日本。張萬春洋傘傳承四代也讓大家知道，臺灣有能力生產優質傘品。

啟明堂擇日館

啟明堂擇日館創始於清光緒 2 年 (1876)，第一代創始人陳飛，年少時在市集替人修補破鍋、盆、鼎等器具，人稱「補鼎飛」，20 歲在中國唐山學習五行、命理、風水、醫術，學成後，落腳臺南市大天后旁的永福路二段 227 巷弄現址開業，奠定百年基業。

第二代陳樹根則將啟明堂擇日館推向高峰。陳樹根不只精通命理五行，也精研醫術與佛法，曾至雲林、嘉義、臺南、高雄甚至花東一帶道場講經。陳樹根因精通醫術，客人除了來算命，還會主動幫忙把脈、寫處方箋，若遇身無分文者，不僅不收費，甚至會資助對方，救人無數，讓客人為之感念。

第三代陳林暉於 1951 年接手家業，2000 年退休，交棒給第四代獨子陳林泓。陳林泓從小耳濡目染，然而，大學讀醫的他專攻癌症病理，對於從事算命一度抗拒想逃離，但父親殷殷期盼，陳林泓終仍於 2000 年扛下「啟明堂」這塊百年招牌。

可惜，陳林泓因忙於命理工作，疏忽身體健康，2015 年生病後就返家休養，目前店務由胞妹陳舜韶和第四代外甥李政道接手，繼續將祖業發揚光大。

走過百年，啟明堂店貌仍維持當年模樣，永福路二段 227 巷還曾因相命館林立（全盛時期達 7、8 家），而被譽為「算命巷」，現則僅剩 3 家。第一、二代執業時仍會以龜卦等方式卜卦，為客人算命，傳到第三代則以五行為人解說命理，啟明堂的生意，以嬰兒命名占大宗，平均一年命名約 1,000 例，其次為合婚。

清吉自行車行

清吉自行車行是臺南市六甲區目前經營最久的自行車行，第一代負責人是邱清吉，日大正8年（1919）出生於今臺南市鹽水區，卒於民國105年（2016）。邱清吉年輕時在今鹽水朝琴路上的自行車行當3年4個月的學徒，期間舉凡腳踏車的組裝、補胎及零件換修技術無不精通。結婚後因友人建議，當時六甲媽祖廟（恆安宮）前屬農產品集貨地帶，商業興盛但並無腳踏車行，乃舉家搬遷至六甲民生街現址並開店營業。當時因要申請商業執照，即以其名字「清吉」命名之。

第二代負責人邱文賢，民國35年（1946）生，退伍後並未立即接手家中事業，選擇至臺中貿易公司上班，直至民國63年（1974）結婚後，因家中缺少人手才回來幫忙並接手自行車行經營至今。

根據邱文賢所言，民國40至60年代店內最暢銷的品牌是「菊鷹牌」腳踏車，平均的售價是八百至一千多元。當年公務員的薪水一個月才4~5百元而已，可見腳踏車的貴重。而且那年代買腳踏車還得繳牌照稅，一年的稅額是18元，這法令至民國60幾年才廢除。

邱文賢回憶當年接手車行生意時，除了販售農用及一般用腳踏車外，還有兼買賣及修理機車。為了充實自己修理機車這方面的技能，還特別至高雄參加短期機車修理訓練班。

民國65年（1976）是車行的轉型期，為了專心經營腳踏車的販賣及維修，便不再販售機車。民國72年（1983），代理「捷安特」品牌腳踏車的販售，生意相當興盛，與當時另一間代理「功學社」的「永興自行車行」號稱六甲兩大自行車行。

民國90幾年因大環境經濟不佳、大賣場興起及業績量達不到廠商要求，因此結束「捷安特」品牌腳踏車的代理，轉而以販售其他一般品牌腳踏車為主。近年來的生意與全盛時期比較大約衰退3~4成，現今主要生意來源是輪胎的修補及零件的汰換。多年前曾有國中三年級學生利用課餘時間來學習技能打工，但畢業後還是選擇往待遇更佳的工廠上班。

身為六甲歷史最悠久的自行車行，也是唯一仍營業的車行，因為邱文賢的三名女兒分別當醫師、老師及生物科技研發人員，亦無意願繼承家業，因此感嘆說做到不能做為止。

盛安堂中藥房

盛安堂中藥房於臺南市六甲區民生街上開業已 60 餘年(至 2019)，是六甲地區歷史悠久的老藥房之一，其歷史可自清朝末年住在今六甲區五甲里的顏得明開設中藥店算起(當時是否有店名已不可考)，目前是由第四代負責人顏瑞展經營。

第二代負責人顏錦龍生於日大正元年(1912)，民國 45 年(1956)在六甲民生街現址開設「德安中藥房」，即盛安堂之前身，據第四代負責人顏瑞展言，其祖父在藥房生意興盛時期，今「盛安堂中藥房」現址旁 9 家店面都為顏家所有，後來祖父以每棟一千元價格售出。

顏錦龍過世後由第三代顏平貴接手藥房經營，顏平貴生於日昭和 17 年(1942)，卒於民國 108 年(2019)。顏平貴經營時期申請藥商執照時，因與其他藥房同一名稱(同一縣市境內開設之藥房名稱不能相同)，所以改名為「盛安堂中藥房」使用至今。

從顏得明、顏錦龍至顏平貴，三代負責人不論在藥理、脈理及湯頭等各方面均精通，藥房的傷藥、健步丸及胃藥在六甲當地均有不錯的口碑。第四代負責人顏瑞展民國 62 年(1973)生，國中時期開始與大姊在家幫忙藥房生意，不論碾藥、抓藥或一般湯頭配置等都難不倒他。民國 106 年(2017)母親過世後開始回家幫忙父親經營藥房生意，直至民國 108 年(2019)7 月父親過世後，正式接手家中藥房生意。

連得堂餅家

連得堂餅家源自日治時期大正年間，蔡清連、蔡清得兩兄弟向日本師傅習得日式煎餅的製作，之後以兄弟名字中的「連」、「得」二字，取名「連得堂」，最初於自家附近土地公廟口販售，由於餅乾美味可口，知名度漸啟，後來便於今址開業。

早年物資拮据，雞蛋、牛奶仍屬珍貴的奢侈品，連得堂最初僅製作味噌、海苔與芝麻煎餅，口味雖簡單，卻是刻苦年代裡，甜蜜幸福的滋味。原本兄弟倆一起製餅賣餅，然因蔡清得無子嗣且早逝，後來就由蔡清連獨掌餅店，傳承到其子蔡讚經營時，連得堂已是臺南府城小有名氣的餅店。

戰後，美軍在臺南設有基地、俱樂部，蔡讚為了將煎餅販售給美軍，突發奇想的把店名翻成英文烙在餅乾上，卻沒留意拼出臺語發音的「Lêng tih tōng」，誤打誤撞的成了店裡 LOGO，也成了煎餅的另類特色，沿用至今。當時，連得堂的生意一度極佳，臺南許多商店、戲院及福利社都買得到連得堂的煎餅，其時風光，可見一斑。

位在總爺古街的連得堂餅家，販售的煎餅材料樸實、口味單純，卻因難敵大環境的變遷，曾歇業 12 年，後在一次總爺街文化祭的推波助瀾下才再啟餅爐，更意外成了媒體爭相報導的名店，而老式的製餅機更常吸引老街觀光客駐足觀賞，傳統式大圓烤盤煎烤時，濃郁的餅香瀰漫空氣中，更烘托出老街的舊紋理與純樸面貌。

勝華繡莊

勝華繡莊於民國 44 年（1955）由王依春（1911-2012）所創立，原位於民權路社教館舊址（今吳園藝文中心）對面，店名是「勝華禮品繡莊」，早期營業項目是以聯彩、喜幛、錦旗、繡旗、八仙彩為主，隨著時代的轉變再專攻廟宇刺繡物品及宗教節慶飾品。繡黹技藝起源於現任負責人王蘭貞、王蘭玉的祖父王鴻謀，王鴻謀在中國福州即以刺繡為業，再將其技藝傳授給其子王依春，王依春在日昭和 8 年（1933）即來臺工作，擔任繡莊的師傅，民國 38 年（1949）再接其妻王林幼倬與女兒一起過來臺灣，目前技藝傳承已有四代（王鴻謀→王依春（1911-2012）→王蘭貞（1942-）、王蘭玉（1946-）→王浩宇（1977-））。

王蘭貞、王蘭玉姊妹師承父親王依春衣鉢，王依春為百歲人瑞，從畫稿、鋪棉、刺繡、金蔥勾勒、整理收尾、開面結裡，可以從頭做到尾，兩姊妹成功國小畢業後開始學習，從事繡黹業至今皆有一甲子的功力，為傳統技藝努力不懈，王蘭貞於 2015 年獲臺南市政府登錄為傳統藝術「繡黹」保存者。

勝華歷經五次的搬家，從民權路到大上帝廟北極殿附近到民權路到衛民街，2019 年才於現址安定下來，目前訂單都以客戶訂製品為主，跟一般市場做區隔；佈局講求主次分明虛實相生，構圖靈活生動，配色華美典雅擅用漸層色，加上女性細膩的針繡技法，以「每件都是與眾不同，為你特別訂做」贏得全臺宮廟神壇與收藏家的青睞，客戶們為收藏一件繡黹好作品皆願意等待。

博仁堂中藥行

博仁堂中藥行是臺南市第一家轉型兼營藥膳餐廳的中藥行，前身為周智夫中醫診所，2016 年底才改裝為現貌。藥行所在的西門路二段 300 巷原為五條港中的支流關帝港，鄰近街巷仍可看出昔日的歷史紋理。

周智夫，原名周志夫，來自中國廣東中山慶餘堂中醫家族，於香港就讀中醫專門學校。中日抗戰期間，周志夫父親周光國隨國民黨赴美，周志夫卻隨國民黨來臺，在此落地生根，並改名周智夫。父子兩人經常書信往來，隔空討論用藥。周智夫 1955 年考取中醫師及格後在民權路大安藥房駐診，1961 年才自行開設益智堂，原址於永福路全美戲院對面，1964 年搬遷到現址，1979 年改建落成。

周智夫為 1970 年代婦科名醫，曾連任四屆臺南市中醫公會理事長，1974 年號召臺南中醫藥界人士成立知名的天一藥廠並擔任第一屆董事長，生產藥品供中醫師使用。

益智堂因撞名問題（同一縣市不能有二家同名藥舖），2000 年以周智夫之子周博仁的名字，改為博仁堂中藥行。販售藥材外，也擅長拔罐、推拿，但因中藥行生存逐漸困難，在周博仁之子周建文（1986 年生）提議下，轉型餐廳與中藥行複合式經營，結合原本的代客煎藥，加上飯菜和肉類，推出家傳藥膳盅品如四物、八珍、十全大補雞湯和養生甜點等，讓消費者能立即享用。

滿室書畫與匾額，印證周智夫當年的聲望與人氣，也象徵醫藥世家傳承六代求新求變的精神。周建文並取得廚師證照，自我精進，又積極行銷，媒體報導不斷，使博仁堂成為府城知名旅遊景點。

華味香鴨肉羹

華味香創始人郭炳乾，1941年與母親張秀珠渡海來臺依親，先在彰化社子隨父親郭豫武賣早餐，1943年全家搬到新營夜市濟安宮旁賃屋居住，以肩挑方式兜售豆漿、包子、饅頭等早餐。稍有積蓄後，在交通台附近購屋為店面，仍賣早餐附設冰果室，閒暇兼營炒米粉、餛飩湯等小吃生意。

1947年一日清晨，有位陌生人病倒在店門口，郭炳乾延醫救治，後來言談中得知病人是廣東同鄉而建立交情。經過一年調養，同鄉已病癒，返鄉前為感謝郭炳乾救命之恩，特傳授鴨肉羹及製麵訣竅。郭炳乾依法烹製的鴨肉羹，立刻在新營地區造成轟動，食客如潮，從此，郭炳乾捨賣早餐，正式掛牌「華味香」專心經營鴨肉羹。

鴨肉羹的製作，是在煮鴨肉的高湯裡放入祖傳配方與筍絲、調味料煮滾，下番薯粉勾芡，再放進汆燙過剝塊的鴨肉，煮約二十分鐘，即可裝碗上桌，此即鴨肉羹，如再加麵，則為鴨肉麵羹。

1968年華味香遷至延平路29號今址掛牌「華味香飲食冰果室」繼續營業。

1980年，郭炳乾退休，將店面交給兒子郭正明。郭正明讀初中（國中的前身）時便在店裡幫忙，接掌華味香後重新整建，革除一般小吃店髒亂形象，率先使用免洗湯匙竹筷、自動高溫洗碗機，並延請專業設計師整修店面，提高用餐環境品質，使華味香在傳統臺灣口味的飲食店上，開創全新的經營模式與風貌。

1996年華味香在新進路開張第二店，這是華味香向連鎖店邁進的第一步，接著民治店在2007年底開張，長榮店（景觀宴會餐廳）在2011年開張，至此，華味香飲食王國於焉成立。

1968年始兼營的冰果室，至1972年因鴨肉羹生意興隆，無暇兼顧而收攤，但仍保留紅茶、奶茶的販賣，如今，不斷精研改進的蘭花紅茶、奶茶，有口皆碑，吃鴨肉羹或鴨肉麵羹配蘭花紅茶或奶茶，是行家的吃法。

目前第三代郭忠銓已接手傳承經營。

進興糖果行

1953年登記營業的進興糖果行，第一代創業的吳延陵，初期是騎腳踏車載著鐵罐，裡面裝滿糖果、餅乾，跑遍臺南市簕仔店販售做生意，採每月結一次帳；待時機成熟後，他就在緊鄰臺南水仙宮旁的民權路上開店，1974年遷至現址，1979年由第二代吳明山夫婦接棒至今（2019）。

吳延陵出身貧窮家庭，掙錢脫貧成為他的人生目標，10幾歲時，他就發現簕仔店販售糖果、餅乾只需要少許成本就能做生意，加上他觀察學校周邊的簕仔店幾乎都不缺客人上門，於是開始進行批發糖果、餅乾的生意，果真，民以食為天，他利用少許成本開啟日後開店基礎。

進興糖果行曾是臺南最大的糖果、餅乾批發商，初期客源來自高雄縣市和臺南縣市零售商家，客戶搭乘客運來到附近的西門路公車站後，徒步走來店內選購貨品，早期沒有塑膠袋的年代，客戶都是用包巾將選購物品裝妥後帶走，後來則演進到使用帆布袋。

為了答謝客戶常年的捧場，店家自製繡有「進興」商號的包巾餽贈客戶，後來，隨著店內販售品項越來越多，包巾已經裝不下，遂改為贈送帆布袋，其中不乏上游廠商贊助，故有各大廠商的廣告，送給客戶也順便宣傳。

店內至今仍保留當年的包巾、帆布袋，帆布袋上寫著五個號碼的電話，堪稱時代的見證。這幾年，有感於小朋友消費模式只有超商、大賣場，為了讓小朋友認識臺灣本土早期的傳統雜貨店／簕仔店特色，店家也開放幼兒園、安親班進行參訪跟戶外教學，拿出店內傳統秤跟電子秤做比較、用算盤跟計算機算錢以及讓小朋友認識在沒有塑膠的年代，可重複使用的帆布袋，體現出當年愛物惜物的精神。

進興糖果行全盛時期在1990年代前。1989年，荷蘭品牌量販店萬客隆在當時緊鄰臺南市東區的仁德鄉開設臺南第一家量販店，前一年的1988年，統一超商也在臺南市開始布局超商生意版圖。前者，改變過去零售商家客戶到進興採買糖果、餅乾的模式，對進興糖果行衝擊最大；而超商的崛起則是改變散客的消費行為，就近即可買到零食，不再非得去哪一家店消費不可。

不光是大環境改變，1993年海安路地下街工程開挖長達10年，聯外道路的不便，客戶更加走不進來，致使整條海安路沒落，吳明山回想，當時小孩一度可以在現今車水馬龍的民權路上打羽球，生意之慘澹可想而知。

約莫十餘年後，隨著海安商圈蓬勃發展、2004年海安藝術街崛起，越來越多觀光客走進來，緊鄰海安商圈的進興糖果行也受到關注，生意逐漸好轉。

近10年來，客源雖無虞，但傳統餅乾、糖果貨源卻面臨可能中斷的危機，因上游廠商也面臨傳承難題，無人傳承就得熄燈，吳明山夫婦對於老店抱持「做到不能做為止」，至於是否傳承下去？則不強求。

普濟殿黃家米糕椗

米糕椗（餞）為臺南府城特殊的傳統祭品，僅見於臺南府城及其後來擴延的周邊地區，為臺南祭品一大特色。其製法是將甜糯米放入六角柱狀的椗桶中壓製而成。舊時米與糖皆是較珍貴的食材，多用於製作糕點，而米糕椗（餞）因其外觀特殊，製作耗時費力，故為祭祀大禮，多見於普度或廟宇建醮慶典，不僅代表誠意與隆重，民間更俗信六角長柱狀的外觀，有步步高升的好寓意。

普濟殿黃家米糕椗目前可追溯到的第一代為黃塗（1882-1961），為粿類製造商，因經營米食炊粿生意，經常赴中國廈門批貨生意所需之瓷碗，推斷可能於期間習得米糕椗製作技藝，將技術帶回臺灣，或應祭祀需求而改良而來。

第二代黃福星仰賴父親的奠基，精益求精並親力親為的載送，逐漸在市場中站穩腳步，邁向專業經營，以好手藝聞名臺南府城。目前由第三代黃銅山接手，幾年前第四代黃國烜也克紹箕裘，承襲技藝，為臺南府城歷史最悠久、最具代表性之業者。

普濟殿黃家米糕椗除專注製作，更積極求變，以應大環境變遷與日益萎縮的市場。而近年在公部門推波助瀾與媒體關注下，黃銅山更進一步推廣並分享米糕椗的文化與好滋味，並與社區大學友人集思廣益，將米糕椗切成大小適宜的分量，再以真空技術包裝，提升米糕椗的衛生、保存與精緻度，同時透過網路宣傳推廣，使老滋味不再停駐於傳統，搖身一變成為文創點心，希望藉此能將技藝永續傳承。

新本德藥局

舊安平為清領及日治初期南臺灣第一大港，在臺灣歷史發展上有舉足輕重的地位。延平街更有臺灣第一街之稱。新本德藥局前身為本德堂藥房，民國 39 年（1950）開業，原在現址斜對面租屋，正門面向延平街，後因租約到期搬遷到現址。

本德堂藥房第一代楊老得原在高雄港工作，為哈瑪星（高雄市南鼓山一帶，「哈瑪星」（Há-má-seng），本為日語「濱線」（はません Hamasen），指當地有兩條濱海鐵路通往商港、漁港和漁市場，居民以臺灣話稱之為哈瑪星。）工頭。來自安平、澎湖、南鯤鯓的人及高雄在地人都聚集在此工作，此地以勞力工作為主，閃到腰或碰撞瘀青是常見的事，楊老得遂以祖傳傷科膏藥打出名號。

本德堂歷代皆為同胞兄弟姐妹共同經營，第二代為楊維茂兄弟，第三代為楊芳男兄弟、第四代為楊憶玟和楊詠斌（1972 年生）姐弟。當年因西藥行少，故中藥行略具規模者也會兼賣西藥，如本德堂、益生堂皆是如此。而在楊維茂取得藥師執照後，藥房（藥商經營）也正式轉型為藥局（藥師執業）。2011 年塑化劑風暴，台南市藥師公會啟動「藥局協助社區民眾含起雲劑疑慮食品代送檢服務」，第四代楊詠斌也積極響應，提供即時、在地、符合民眾需求的社區服務，獲得街坊鄰居肯定。

楊詠斌感嘆儘管老街假日人潮眾多，但會踏進中藥房的人少之又少，有時甚至一整天沒有客人，經營日趨困難。早期延平街另有回安藥舖，但已歇業。

新永珍餅家

新永珍餅家創辦人曹丁原年輕時於屏東學製麵包，返回臺南後，因看中熱鬧集市的水仙宮市場，約於民國 40 年（1951）前後於此創立新永珍餅家，再聘請師傅兼學漢餅。在那個西點仍不普及的年代，新永珍是當時臺南極早販售麵包的業者之一，漸漸打開市場，並擁有位在海安路與水仙宮市場裡的兩家店舖，分別販售西點麵包與中式糕餅。除了門市銷售外，還包辦民間流水席餐後的甜點製作，以及供應工商團體遊覽所需的肉包及點心，市場占有率極高。

曹丁原育有二子一女，大兒子當醫生，二兒子移民澳洲，曹丁原退休後便將餅業交由女婿吳初仁接手。吳初仁接手後除了前往中華穀類食品研究所進修，增長技藝外，不同於上一代謹守傳統，更認為遵循古法之餘，也該與時俱進，因此致力於製程的改良，並經常參觀展覽，吸收新知，逐步改良機器設備，讓工作更精簡省力。而為了克服傳統糕餅保存不易的難題，一改過去以透明紙包裝方式，以密封乾燥方式並精進包裝，不但延長傳統中式糕餅的保存期限，也大幅提高食品的安全衛生，而具設計感的外包裝更受到顧客喜愛。

曾經規模頗具的新永珍餅家，經歷了水仙宮市場祝融之災後的重建整頓，以及海安路拓寬後麵包店遭拆，目前僅剩位於水仙宮市場內的餅舖，品項也精簡到以市場顧客與供應一般歲時節慶或祭祀糕點為主，儘管位在傳統市場內，店內依舊明亮，每天出爐的各式糕點更招徠顧客盈門。

近年，新永珍整修店舖、擴充設備，正逐步將餅舖傳承給下一代接手，讓好滋味能持續流傳。

萬川號餅舖

萬川號餅舖創立於清同治 10 年（1871），是臺南府城歷史最悠久的餅舖。萬川號先祖自中國福建漳州龍溪渡海來臺，世代製餅，原經營「萬順號」，傳至陳源之手，開始製作包子與臺灣水餃，最初挑擔於府城四嫂巷口（今民權路一段）附近販賣，逐漸打響名號，之後購地開店。陳源某次於睡夢中驚見大雨滂沱，整條道路為雨水所淹，如千萬條河川匯聚，氣勢磅礴，遂以此景象取「順」字左半部的「川」字為名，改名為「萬川」。

日治末期，因美軍空襲，一度歇業，戰後經過數年的努力，再於原址重建。萬川號以製作包子、水晶餃與傳統糕餅聞名，百年來仍保留了多樣道地的古早味，勾起許多人的懷舊記憶，也散發濃厚的人情味，如黑香、白香餅、沙西餅、古月餅、茯苓糕、蝦米肉餅等，皆是早期臺南民眾常吃的餅食，再如每年臺南祭孔大典必備的黑白餅，也是萬川號才有販售。

萬川號歷經第二代陳根旺、第三代陳建成，至今已傳到第四代陳冠州、陳柏亦兄弟之手，依舊秉持其先祖創業時「真情擁有眾生緣，天長地久萬川情」的初衷，以「真情」為萬川號永續經營之道，誠實信用、按部就班的製餅，且逐漸往更自然、健康與衛生的目標努力，並以品質為核心價值，更堅持僅此一家，絕無分號，以口碑建立品牌，以好味道留住顧客。

誠福繡莊

誠福繡莊的前身為「百祿繡莊」，於民國 36 年(1947)創立，最早由嚴訓祥(1932-2019)先行來臺，隨後姑丈陳其華、胞弟嚴訓祺也跟著來臺，家族人遂一起創業，後來再改名為「百祿福繡莊」。家族祖籍為中國福州林森縣楊厝前，日治時期嚴訓祥的祖父與父親嚴依福在福州就從事繡莊生意，常往來於福建與臺灣之間，從事毛巾、白布、繡線、金蔥線的買賣生意，當時在臺南從事刺繡這一項技藝的人士不多。民國 50 年(1961)家族分家，各自獨立，最後改名為誠福繡莊。現任負責人為來臺第二代嚴東誠(1960-)。

刺繡是嚴家在中國福州的家傳事業，除嚴訓祥外，另有族人嚴梅波來臺南開業，另，同福州籍的鄭則錡、王依春等藝師也紛紛來臺南開設繡莊，各自傳授自己的徒弟，其中嚴家的藝師占了大多數。

由於民權路位於市區中心，鄰近十字大街，附近公署、寺廟宮壇非常多，宗教信仰非常昌盛，是府城非常熱鬧的地方，因此許多中國師傅紛紛選擇來臺南開店，整條街發展成為粧佛、佛具、刺繡、金香、禮品等產業為主的聚集地。

誠福繡莊對於刺繡的物件設計非常講究，擅長人物的造型，早期都會禮請彩繪師陳玉峰、潘麗水畫稿，字體請書法家朱玖瑩寫字。在民國 50-70 年代，是刺繡業鼎盛期，此時臺灣經濟起飛，國民所得逐漸增加，宮廟建築開始翻新，繡服的訂單也大幅成長，店內擁有超過十位工人同時在工作。然當時臺灣工資逐漸上漲，產品價格也逐漸調高，加之民國 76 年(1987)開放中國大陸兩岸探親後，大陸繡品以低價優勢崛起，衝擊到臺灣消費市場，傳統刺繡業受到嚴厲的衝擊與挑戰，業績也一落千丈，誠福只好轉型以客製化為主、走精緻化路線。

2015 年嚴訓祥繡黹傳統技藝獲臺南市政府登錄為傳統藝術「繡黹」保存者，為戰後來臺第一代師傅，亦為臺南繡莊界輩分最高藝師，熟知宗教刺繡工序與「形、體、色」之設計原則，從打版設計、畫稿、鋪棉塑型、女紅刺繡、金蔥勾勒，到整理收尾、開面、結裡(內裡+外繡結合裁減)，全程皆能製作，技藝生命史反映了府城刺繡工藝之變遷，作品散見臺南府城大廟興濟宮、南廠保安宮、良皇宮、元和宮、下營北極殿及其各角頭廟。

榮木桶行

榮木桶行第一代為王定，清光緒 15 年（1889）生，日治時期專製檜木浴桶，做日本人生意，當時，家家戶戶舉凡炊煮米飯、蒸食物、沐浴、如廁等生活大小事項，全都仰賴木桶，是民生不可或缺的必需品。王定因為手作木桶的品質好，滿足日本人的高標準，使得桶行生意在日治時期相當興盛，必須雇工以因應源源不絕的訂單。

王定創立的第一代桶行店號已不可考，當時戶籍謄本即註明王家從事「桶製造業」，最初店鋪則是落腳在今天民權路「再發號」粽子旁。王定育有 8 名兒女，日後分家，王榮木及手足也傳承木桶手藝，各自開店，不過，今僅餘王榮木這一脈繼續開業，目前已由第三代王開弘、王炳文接下百年桶行生意。

第二代王榮木 17 歲起跟在父親身旁一邊幫忙、一邊學手藝，在王定嚴格監督指導下，木桶行的客源穩定，臺南知名老字號萬川號、克林肉包、福記肉圓等，這些老店所使用的蒸籠全都出自榮木桶行。

日後王榮木以自己的名字為桶行命名，並使用迄今。

桶行在王榮木經營時期幾度遷徙，因為家中食指浩繁，要養育 9 個小孩，四處租屋做生意，直到 1992 年落腳臺南市北區公園北路 88 巷 1 號現址，自此安身立命。

1962 年出生的五子王開弘、1970 年出生的八子王炳文在父親退休前夕，因見年邁父親一人製作木桶不輟，不捨家業中斷，兄弟倆於是先後返家承接家業。王開弘原本在外當「黑手」維修車輛，王炳文也在外做板模，兩人是家中唯二男丁，體認承接家業責無旁貸，沒有二話扛下桶行。

兄弟倆原本對於返家接棒興趣缺缺，主要是因為 1960 年代末期至 1970 年代中期，塑膠桶、鋁製品全面取代木桶，家家戶戶紛紛改用鋁製、塑膠臉盆、塑膠桶、浴缸，木桶業幾乎一蹶不振。臺南在 1940 到 60 年代仍有多家桶行，至今只剩榮木桶行一家，桶行產業興衰由此可知。

大環境丕變，加上中國製造蒸籠也大舉進口，價格低廉，瓜分臺灣蒸籠生意，不過，榮木桶行手作蒸籠品質耐用，禁得起考驗，反而樹立口碑。兩兄弟接下家業後，生意雖大不如前，但拜臺南傳統小吃美食始終堅持使用傳統蒸籠炊煮包子、饅頭、肉圓，因傳統竹製蒸籠可確保食物香氣與味道，也具備保溫、吸水特性，是鋁製品跟機器生產所無法取代，這也成為百年桶行的生存命脈。

福祥藥行

福祥藥行第一代楊福全原在中藥大盤商學藝，民國 40 年（1951）在臺南市西門路一帶開業，之後遷至忠義路現址。蔡增和（1946 年生）退伍後至福祥工作，吃住都在店裡，後來與老闆的女兒楊雪英結婚，民國 58 年（1969）接手丈人的藥行，掌店迄今逾 50 年。

福祥店內藥杵、藥櫃和器材皆歷史久遠。門口一面喬遷誌喜掛鏡上有「正老山高麗參」字樣與人參圖案，為 1940 年代流行的人參廣告，如今已是珍貴文物。當時假參泛濫，店家都強調正老山，以示貨真價實（作家吳念真曾寫過「正老山高麗足五兩」的小故事，敘述九份礦工剪腳皮裝入紅包袋充做人參的趣談）。

以前店內會自行炮製藥材如杜仲，需先泡過鹽水再炒米糠，冒出的濃煙十分驚人，但現已少做，且附近都是住家也不適合再炒藥製藥。店裡也曾自製丸、散、丹、膏（傳統漢藥的劑型變化，透過藥鉢、碾槽、藥篩等，將藥材磨成粉再與蜂蜜加熱淬煉即可製成藥丸。湯劑雖臨床應用最廣，且作用較快，但對於病情較輕或慢性病、虛弱性疾病者，則服用藥效釋放緩慢的丸劑為宜），但因藥事法修訂與消費者就醫習慣改變，目前店裡只賣便藥（現成藥材）和燉補方，偶爾會做蜜炙甘草（漢藥重視配伍組方，蜜炙甘草常用於調和藥性，為使藥兼佐藥）。

早期忠義、民族的十字路口曾因名中醫師孫宗策在此開業，四個角落都有中藥店，目前僅餘永春和福祥，可見中藥業之興衰變化。

福鳴齋工藝社

福鳴齋工藝社前身為林祿官所創設的福鳴齋琴鋪，是當時臺南地區唯一的國樂樂器行，林祿官祖籍為中國福州林森縣，在福州時就從事二胡、月琴、三弦等樂器及鼓的製作行業，日昭和3年（1928）來臺創業，至今（2019）已有91年歷史。由於生活風俗的改變，以及進口低價樂器的衝擊，1982年開始以製鼓為主要經營項目，目前已傳承至第四代（林祿官（1892-1965）→林國瀛（1935-）→林存元（1961-）→林漢偉（1992-））。

林祿官除了會製作樂器，也喜歡傳統音樂與戲曲，也吸引了同鄉同好成為好友，舉凡福州戲、潮州戲、北管、南管各個領域的樂友都常來店裡以樂會友，交流感情，耳濡目染之下也影響了林家的人，林祿官、林國瀛、林存元祖孫三代都有愛樂的心與絕佳的音感，喜歡傳統音樂。林存元國小時就跟著父親林國瀛學二胡，念臺南高工時期參加國樂社，目前是臺南市孔廟以成書院的樂生，經常演奏、推廣雅樂十三音。退伍後開始跟著父親學習製鼓技藝繼承家業。現懸掛於日月潭慈恩塔前鼓亭上的5尺大鼓，即出自林存元的巧手。

製鼓的工序十分繁複，講究的是真材實料的選用與紮實的製作經驗與火候，2016年其技藝受臺南市政府肯定，製鼓技術獲登錄為製鼓技術保存團體，福鳴齋製作的鼓，常見於南臺灣宮廟、宋江陣、獅陣及小法科儀等演出，歷時數十年仍音質優美響亮，是品質的保證。

蒼生堂中藥房

隱身於下營茅港天后宮前不遠的「蒼生堂中藥房」乃是由王銀聰所創，原本在十幾年前由其兒子王俊仁接手(民國 86 年至 106 年擔任負責人)，他自己則擔任協助者角色，後來因王俊仁發生事故，故由其再重掌中藥房。

王銀聰生於日昭和 7 年 (1932)，係新營五間厝 (位於今五興里) 人，畢業於新營郡新營街鐵線橋里第三國民學校 (今新橋國小)。18 歲時至鹽水的「回春堂中藥房」當了 5 年的學徒，期間舉凡碾藥、抓藥、中藥湯頭及脈理均有所涉獵，奠定日後行醫基礎。後來再轉至新營「益豐中藥房」也是當時新營的中盤商，從事 3 年的中藥材批發工作。

民國 48 年 (1959)，27 歲的王銀聰在新營長春街開設「蒼生堂中藥房」，才俊一時的他在 30 幾歲就當選當時臺灣省中藥商公會理事。後於因緣際會下經友人介紹於民國 60 年 (1971) 將藥房遷移至下營茅港尾現址迄今，後來再靠自己進修相關醫藥知識於民國 65 年 (1976) 參加中醫師檢定及格。

王銀聰自述其脈理技能習自「回春堂中藥房」時期，對於任何疑難雜症均通達，任何湯頭配合均藥到病除，除了在地顧客之外也有其他縣市的病患登門求診，為下營區中營、茅港尾一帶老中藥房代表。藥房內的藥櫃材料為臺灣檜木，當年開業時以 2000 元訂製購買來存放各類中藥材，使用至今已達 60 年之久，保存狀況仍十分良好。

銀鋒冰果室

「銀鋒冰果室」坐落在鹽水八角樓的前落。八角樓是鹽水的大地標，因屋頂八角造形而得名，興築於清道光 25 年（1845），葉家因經營紅糖生意而創「葉連成」商號，曾風光一時。「乙未戰役」日軍「伏見宮貞愛親王」揮軍鹽水，即以八角樓為指揮所。

八角樓原本是坐西朝東的三進大厝，臨街仿巴洛克建築的第一進毀於太平洋戰爭時期，遭美軍炸毀；第二進則因日人為擴充庭院設立紀念碑而拆除，目前所謂的八角樓，就是當年的第三進。

戰後的 1951 年，葉爾修之母葉柯瑪琬買下該筆房地產，購買伊始原不知從事何種生意，適臺南親戚結束冷凍廠營業，葉柯瑪琬買進這批冷凍機器後，整建第一進房舍，開店掛牌「銀鋒冰枝店」開始賣冰，所賣冰品有枝仔冰、剉冰及果汁。葉柯瑪琬將冰果室傳給兒子葉爾修，葉爾修再傳給女兒葉美香時，更名為「銀鋒冰果室」。

銀鋒冰果室早年曾是鹽水地區男女相親的必選場所，招牌「紅豆牛奶月見冰」是牽紅線的「月下老人」，只要端出「紅豆牛奶月見冰」，婚事大多就能談成。

銀鋒冰果室現在（2019）只賣剉冰和果汁，其所賣各類果汁，生意再好，人手再不足，一定現削現切現榨，不添加防腐劑，也從不加糖，而以煉乳替代。其中，木瓜牛乳香醇外還富營養，連診所醫生都建議身體虛弱、營養不良的病患，趕快到銀鋒冰果室喝杯木瓜牛乳，此時，老闆娘就會加重牛奶與煉乳的份量；年輕媽媽帶小孩來買時，老闆娘也會視小孩的年齡增加鮮奶與煉乳。銀鋒冰果室的木瓜牛奶，讓人喝得安心又營養，還有濃濃的人情味。

紅茶各地都有在賣，銀鋒冰果室的紅茶與眾不同的是，一般的紅茶是用煮的，而銀鋒冰果室的紅茶是遵古法用泡的。紅茶加冰淇淋，是銀鋒冰果室的暢銷飲料之一。

銀鋒冰果室全年無休，連農曆過年也不休息。

銀嶺照相館

創立於 1925 年的銀嶺照相館，原名「玉川寫真」，第一代馬玉川曾赴日本研習拍照技術，日後回到臺南玉井開設照相館，至今走過近一世紀，與時俱進，克服底片走進數位的尷尬年代，用相片陪伴玉井居民迄已三、四代。

馬玉川後代因對經營相館生意興趣缺缺，遂由徒弟張天朝接下照相館。張天朝廿幾歲開始，就跟在馬玉川身邊學拍照、沖洗照片等技術，不捨馬玉川相館生意沒人接棒，遂一肩承攬下來，一路做到七十幾歲才退休。

第三代棒子傳到張德義手上。張德義是張天朝的胞弟，兄弟倆年齡相差廿幾歲，張德義小時候看哥哥拍照，耳濡目染，也喜歡上攝影，早年跟著哥哥拿相機到處拍照，因為相機是昂貴奢侈品，一般人很難得見到，當時，兄弟倆只要出去拍照，即備受禮遇，地位和醫生差不多，這恐怕是現代人難以想像的光景。

1960、70 年代，是照相館全盛時期。當時，臺灣經濟起飛，也是拍攝婚紗、寫真的開端，國人開始有錢享受生活，拍照蔚為風行，尤其，當時拍照都必須沖洗底片，照相館生意盛極一時。然而，這番好光景卻隨著數位化時代來臨，加上數位相機拍照儲存便利，坊間照相館一夕之間黯然失色。

銀嶺目前已傳承到第四代張容真手上，張容真是張德義的姪女，張家人認為，相館是講究技術的行業，有共同理念才利於傳承，若傳授外人可能會有理念不一的狀況，自己人較不用擔心，這也是銀嶺可以走到九十幾年的關鍵。

銀嶺不只是玉井區最早的一家照相館，也是當地經營最久的照相館，店內不乏從祖父時代拍黑白相片，到現在孫子來沖洗數位相片的「三代在同一家相館拍照」的共同記憶，就連鄰近的高雄甲仙、那瑪夏、嘉義大埔鄉親也都跑來銀嶺拍照、洗相片。

「銀嶺」是日本富士開發最好的相紙品牌名稱，銀嶺也如實秉持「最好」的信念，提供客人最好服務，才能在時代浪潮下，不被淘汰。

劉家楊桃湯

1939年，劉茂基（人稱「養伯」）在今臺南市東門圓環賣起楊桃湯，係因其有感於父親栽種的楊桃口味過酸，乏人問津，為了銷掉這些酸楊桃，他於是嘗試將楊桃醃漬製成楊桃湯，因口味清爽解渴且風味獨具，受到不少人喜愛。日後，遷徙到今臺南市北門路與青年路交界彰化銀行旁，2013年遷到現址落腳。

楊桃湯的製作係將醃漬3個月的酸楊桃熬煮成湯，楊桃進入產季，劉茂基就會在店舖前削楊桃備料；另外，店內也販售各種水果製成的蜜餞，每一種都傳承古法製造。早年，楊桃都是自產自銷，後來家中未繼續種楊桃，則改到歸仁採買。

此外，店家以古法醃製的鳳梨、芒果等水果蜜餞，口味懷舊，到現在仍不假手於他人，由劉家人自己生產製造，堅持自我控管品質。

1977年，第二代媳婦黃淑惠接手，幫忙公公做生意，劉茂基對於產品的要求就是「味道不能走掉」，即使親手削水果、醃製過程並不輕鬆，不過，黃淑惠不敢怠慢，用心傳承這個招牌。第三代同樣由媳婦韋艾玲接手，一邊照顧小孩、一邊顧店。

在手搖飲料尚未風行的年代，劉家楊桃湯因緊鄰南一書局、南臺書局等知名書店，來往過路客不少，路過總會習慣停下腳步買上一杯楊桃湯或點上一碗冰。加上國立臺南大學附屬啟聰學校也位在不遠處，幾乎一到放學時段，店內就會湧入大批學生買楊桃湯、吃冰。

劉家楊桃湯也見證了北門路「書店街」的起落。1970年，南一書局總門市遷至博愛路（今北門路）76號，當時，東門圓環到臺南火車站之間，沿路書店、二手書店林立，然到了約莫1990年代至2000年之間，書店陸續倒閉熄燈，劉家楊桃湯客人絡繹不絕光景，也隨著北門路書店街的沒落而榮景不再，過路客明顯減少，現多為熟客、老主顧和父母帶著孩子繼續上門光顧。

德泰堂中藥房

位於六甲恆安宮前的德泰堂中藥房，是六甲歷史最悠久的老中藥鋪，其前身為「德春中藥房」，店史可追溯至清朝末年，第一代負責人陳毛宗（毛+宗合為一字）在六甲恆安宮舊菜市場前設立營業。

第二代負責人陳春慧生於日大正4年（1915），從小跟隨父親學習中藥，舉凡基本的碾藥、搗藥、抓藥都親力而為，並從父親習得中醫醫理、把脈技術。二戰結束後通過中醫師檢定考試取得中醫師資格，進而將「德春中藥房」改名為「德春中醫診所」，成為六甲第一間中醫診所。在同期間，健安中藥房（亦位於六甲）的第一代負責人江琴也曾跟隨陳春慧的父親學習中藥，而且也通過中醫師考試成為合格中醫師，在當時蔚為美談。

第三代負責人為陳春慧的兩位兒媳婦陳劉秀香及陳王珀玉共同執業。陳春慧的大兒子陳熊堂畢業於日本長崎高農後被新化牧場聘為牧場主任，負責動物人工授精配種業務，其技術在當時人工授精領域是首屈一指。但其在39歲時發生車禍不幸喪生，後其妻陳劉秀香帶著孩子回來六甲跟隨公公陳春慧學習中醫，陳劉秀香畢業於臺南第二高女（今臺南女中），資質優異，因此中藥知識學習快速有成。

陳春慧的二兒子陳熊欽當時擔任六甲國中主任，其妻陳王珀玉也隨其大嫂跟隨公公學習中藥行醫，妯娌兩人更在公公陳春慧過世（民國64年，1975）、中醫診所執照被取消改回原來的「德春中藥房」後，一起經營中藥房生意至民國66年（1977），後因分家才改為僅由陳劉秀香經營。

現今的第四代負責人為陳光昭，生於民國39年（1950），民國72年（1983）接手藥房經營後，在民國84年（1995）登記中藥商執照時，改名為「德泰堂中藥房」至今。陳光昭除了從母親習得中藥相關知識之外，靠著自修在脈理、湯頭、國術損傷推拿及筋骨整健方面也頗為專精。

德泰藥行

德泰藥行第一代沈文會，1921年出生於下營鄉大屯村（今屬下營區大吉里），15歲就到臺南民權路北極殿轉角處的仁育堂中藥房（現遷至忠義路巷內，近萬福庵）當囡仔工（童工），踏上漢藥學習之路。之後自行租屋開立德泰藥行，至年過半百，攢足積蓄，再度回到北極殿旁，買下前市長張燦鏐父親的豬肉攤，新蓋3層樓房，經營迄今。

沈文會是目前府城年紀最長的中藥商。他8歲牽牛，10歲入學，雖然成績都在前5名，但家貧只得輟學到藥店當囡仔工。

囡仔工學成後，他又去位於本町的松春藥房（今民權路2段一帶）學習辨識藥性，之後再回仁育堂掌管店面3年，當時駐診的孫輝煌中醫師看他忠厚老實又工作認真，遂免費傳授其診脈工夫5年多。

目前德泰藥行已由沈文會2個兒子沈信宗和沈信楠接手，三女沈淑滿成婚後亦從事中藥業（於和緯路二段南勝昌藥行掌店）。店裡仍維持4、50年前原貌，地板下還留有防空洞。抓藥的檯面是以整塊檜木做成，長1尺9，全無接縫，彌足珍貴。藥櫃沒有刻字，藥材名稱和位置全靠記憶。

店裡的藥材都是自己進地道貨再處理，所以比市面貴2成。除了嚴選藥材，德泰也恪遵古法不取巧，以店裡知名的四珍膠來說，有的不肖業者會用工業鹽酸泡龜板，一個晚上就能處理好，傳統作法卻要泡水半個月，每天換水再用鐵刷刷去筋肉鱗片才能使用，20斤龜板加60斤鹿角熬15天才能做成20斤四珍膠，足見老字號經營逾一甲子的堅持與獨到功力。

養記號

養記號是黃炳城（1918 年生）於民國 47 年（1958）所創，先後設址於忠孝街、永樂路（今民族路），輾轉遷至康樂街現址，民國 81 年（1992）又因道路闢建拆去前屋，目前店內只剩 7 坪多，可能是臺南府城面積最小的漢藥店。

黃炳城熟諳藥性，曾與蔡金典（典昌藥行第一代）和魏茂源於民權路開設茂源藥行（據訪談耆老表示，1940 年代府城漢藥店僅茂源與典昌為臺南人開設，其他多為澎湖人經營），後來三人各自獨立開業。黃炳城將店鋪取名養記號，係為紀念從事中藥批發的祖父黃養。第 2 代黃燦祥（1938 年生）因家學淵源，13 歲即接觸中藥，放學回家就得幫忙顧店、學習抓藥。

不像一般中藥店第二代成年後即接手家業，黃燦祥高中畢業後進入亞洲航空服務直到 51 歲退休，當時父親年事已高，便順勢接棒。於亞航飛機維修工作期間，黃燦祥並未放棄中藥，有空就拿著藥書苦讀，下班後仍像小時候一樣回家就開始切藥，也因此儘管現在早已用機器代替，切藥工夫仍是深厚。

民國 105 年（2016）黃燦祥人生第 2 次退休，老客戶擔心養記號若收掉不知上哪抓藥。在黃燦祥要求下，曾任前總統李登輝隨扈 12 年的兒子黃俊鈞（1966 年生），也循著父親走的人生路線，自國安局退休後回家掌店。儘管這一行前途不樂觀，但他認為中藥是傳統文化，要勉力延續祖傳 3 代救人助人的志業。

舊來發餅舖

清光緒年間，舊來發餅舖先祖何士銓於臺南府城水仔尾（今自強街）開基天后宮旁掛起何家的第一塊招牌「生春糖舖」，販賣糖果餅乾。生春糖舖因地近舊時德慶溪出海口，往來商旅絡繹，加上是出入小北門的必經之路，人潮匯聚，糖舖生意漸興，傳到第二代何秋水之手時，開始專製糕餅，並改店號為「來發餅舖」，逐漸成為府城知名餅店。可惜至第三代何耀木接手時，因時逢二戰爆發，為躲避空襲，餅舖一度暫停營業，直到戰後再啟餅爐時，「來發」商號已被其他業者所用，遂將店名命為「舊來發」，自此名聲響亮。目前由第四代何錫銘接掌，第五代何玟慧、何玟儀協助並傳續製餅技藝。

自創立起即與開基天后宮比鄰而居，舊來發與在地信仰緊緊相依，專門承製各項祭祀與廟會慶典糕餅，主攻廟宇市場，更以祭祀糕點撐起專屬自己的一片天，至今府城許多知名宮廟都是舊來發的客戶。隨著時代演進，為應網路與宅配行銷通路崛起，近年來也開始宅配服務，不過，舊來發仍喜歡親自送貨，希望傳遞臺南濃厚的人情味。

至今傳承數代仍秉持「祖傳配方不可改」，且堅持所有糕餅皆以接單訂製、手作完成，完全不假手機器，使得舊來發的糕餅非但沒有因時代變遷而走味，反而多了份讓人魂牽夢縈的滋味。而除了製作糕餅外，近年，舊來發更致力推廣糕餅文化，同時積極配合相關文化活動，老店的精神，不僅在傳遞美味，同時也讓糕餅的文化內涵能代代相傳。

雙全紅茶

雙全紅茶創辦人張番薯年輕時在日本人開設的居酒屋擔任調酒師，二戰結束後，老闆返日，他也曾赴日打算繼續跟著老闆工作，老闆卻建議他留在臺灣發揮調酒功夫，張番薯未繼續調酒，卻是以調酒器具，於1949年在今日中正路131巷口擺攤，以手搖概念賣起了「手搖現沖紅茶」。

隨著張番薯夫婦年事漸高，萌念退休，打算將泡茶功夫傳授給親戚許天旺。許天旺當時原是在131巷內的總趕宮前榕樹下賣香腸熟肉，接下紅茶攤生意後，成為日後人們口中的「紅茶伯」。

1983年，時任臺南市長的蘇南成正大力推展「美化大臺南運動」，規定路邊十公尺內不得有攤販，許天旺一度擔心無法繼續擺攤做生意，所幸，順利在對角覓得一間小小店面，許天旺買下店面後，紅茶攤正式有了明亮潔淨門面。1996年，當時臺灣掀起一股「泡沫紅茶」熱潮，許天旺意識到傳統風味紅茶恐有被「泡沫化」危機，著手將「巷口現沖紅茶」正式註冊為「雙全紅茶」，並重新設計店面與紅茶包裝，牆上老照片訴說整家店的沿革歷史，經營理念也躍然牆上。

堅持前人留下來的工法，現沖原味獨樹一幟，即使許天旺日後交棒兒子許漢堯，味道始終不變，70年來，堅持只賣紅茶一味，作法謹守傳統，茶味濃郁是其獨家特色。

由於只賣紅茶，顧客上門只需要告知店家：冷、溫或熱以及全糖、半糖、無糖或微糖等溫度與糖度的需求即可，簡單迅速，也是店家堅持傳統的表徵。走過70年歲月，上門顧客除了死忠老主顧也不乏慕名而來的國內外觀光客。

魏俊邦雕刻社

魏俊邦雕刻技藝是承襲自父親魏得璋(1917-1972)，魏得璋於日昭和16年(1941)創立「魏得璋彫刻社」，是臺南府城早期的民俗藝術大師，年少時就精通音律，擅揚琴，有藝術天分，專精於糊紙工藝。其18歲時，就以糊紙工藝的「圓花燈」，於日昭和10年(1935)臺南大天后宮繞春牛奉贊開山神社例祭活動中嶄露頭角，曾獲當時的台灣日日新報報導；其擅融合繪畫、糊紙、泥塑、花燈、藝閣等多元的傳統藝術，戰後，黃俊雄布袋戲在國內電視播出引起轟動，其後面的布景皆是他的精心作品，由於技藝超群，許多地方戲曲的舞台設計或彩繪布景都會請他繪製承做，並多次參加北港花燈藝閣比賽得到大獎。後來更轉型粧塑神佛像，民國55年(1966)參加總統副總統就職大典的花車遊行比賽，獲得特別獎，並得到省主席接見的殊榮。

魏得璋對於廟宇與傳統藝術的工作無不精通，其五子(長子魏吉雄、次子魏信雄、三子魏平聲、四子魏俊邦、五子魏愷仁)皆在經年累月的耳濡目染之下，擁有這方面的興趣與天分，且都在藝術界裡擁有自己的一片天地。魏得璋於民國61年(1972)逝世後，其事業由四子魏俊邦繼承父業，傳承衣鉢。

魏俊邦(1947-2014)從小跟著父親學習雕塑神像，並跟隨紙糊師傅盧圖學習糊紙藝閣、追隨大木作師傅黃金池、彩繪潘麗水、陳玉峰大師習藝，並專精於紙塑神像與大型保麗龍神像製作，擅長運用不同材料的特性來發想與雕塑，並創下連續12年拿下北港朝天宮花燈賽冠軍的佳績，多次受邀前往國外參展及製作示範，臺南市多間知名廟宇留有其作品。

魏家的藝術傳習由第一代魏得璋開始到第二代魏俊邦，到目前第三代魏介民，已有三代傳承。魏俊邦於2014年逝世，其子魏介民克紹箕裘，從國中開始就跟在父親旁邊幫忙擔任助手，從學徒一路做起，到出師(學成)能獨立作業，已有30餘年的資歷，舉凡紙塑、木雕、泥塑、保麗龍、花燈藝閣都盡得真傳，將傳統工藝傳承下去。目前魏介民的長女魏孟萱、長男魏子豪也都對藝術方面有濃厚興趣，將鼓勵他們能往這方面發展。

寶來香餅舖

寶來香餅舖位於臺南水仙宮市場，第一代王文榮自家鄉中國福州習得蒜茸枝與麵粉酥的製作技藝，來臺後於臺南五條港定居，最初於品來芳餅舖當師傅，後來自立門戶，在水仙宮旁擺攤賣餅，約於日治時期昭和10年（1935）啟業，由於王文榮製作的糕餅既承襲福州手藝，又融合在地的臺灣味，口味獨特，因此十分受到顧客喜愛，生意也日趨穩定，成為早年五條港區域鄰近富戶、以及民權路上布商指定光顧的餅舖，逐漸奠定寶來香的基礎。

承襲福州師傅的飲食技藝，寶來香擅於漢餅與中式點心的製作，除了漢點肉餅、綠豆椪、鳳梨酥與米粿麻糍、蒜茸枝等點心外，甚至連現今愈來愈少見的胡椒餅、沙西餅（柴梳餅）都有，而位於水仙宮市場內，儘管不像臺南府城許多餅舖主力放在祭祀用糕餅，但為應形形色色的顧客需求，因此一般拜神祭祖用的菜碗或糕仔、牲醴、紅龜、壽桃等也一應俱全。

目前在第二代王燦輝、王清源兄弟倆共同打理下，早已建立好口碑，保留傳統製法的點心，如蒜茸枝、肉餅等皆是店內招牌，而滿滿的古早味，不但是臺南府城人的生活記憶，也讓寶來香成為水仙宮市場的人氣名店。近年來更有不少外縣市客人主動前來詢問批發，然而寶來香卻堅持把品質做好而非把市場做大，依舊固守於市場內一隅繼續努力經營。

鹽水豆簽羹

鹽水小吃有三寶：意麵、豆簽羹和豬頭飯。其中豆簽羹獨步南瀛，膾炙人口，有口皆碑。

鹽水豆簽羹是陳水傳於1945年設攤創立，小吃攤設立在鹽水牛墟，因牛墟營業日固定在每月一、四、七日，因此取攤名為「一四七」。

陳水傳經營小吃攤菜色經常推陳出新，他販賣過肉羹、魚粥、肉燥飯、土魷魚羹、四腳仔魚羹……等等，後來嘗試將雜貨店販賣的「包仔簽」，加上虱目魚、蚵仔、鹹瓜、蔥蒜仔酥等佐料來烹製「豆簽羹」，沒想到一鳴驚人，鹽水人趨之若鶩，於是陳水傳便專一販售豆簽羹。

豆簽是以米豆磨粉製成類似麵條的條狀食品，曾是鄉下農家的家庭食物，但吃起來澀口，陳水傳建議豆簽供應商在米豆粉裡添加鴨蛋，製成的豆簽不澀，且更香甜，更有營養，讓陳水傳的豆簽羹更膾炙人口。

陳水傳往生後，豆簽羹攤傳給二兒子陳進明。陳進明除賣豆簽羹外，也當廚師辦桌，後因分身乏術，而將豆簽羹攤讓給妹婿范漢祥經營。

1987年，范漢祥接手大舅子陳進明位於朝琴路伽藍廟斜對面的豆簽羹攤後，改進湯頭口味外，蚵仔購自嘉義布袋，現撈虱目魚購自七股，先在住家初步整理後，到賣場才清洗、汆燙，以保新鮮口味，讓鹽水豆簽羹更受食客的喜愛，而贏得鹽水必吃特色小吃的令譽。

第三代傳人范志雄在就讀國中時便會到店裡幫忙，現在已獨撐一面，范漢祥、李金花夫婦每天仍到店裡協助，范漢祥幫忙豆簽羹的烹煮，李金花則幫忙招呼如潮食客。

位於朝琴路的「鹽水豆簽羹」為擴大營業，已於2012年遷到伽藍廟左側房舍，讓原本只能坐在騎樓的顧客，可以在店裡面悠閒用餐，享受屬於鹽水人的午後美食時光。

博生堂中藥行

博生堂中藥行現任負責人是第二代的楊錫融(1944年生)，其父親楊子修(1911-1986)是中醫師，13歲從澎湖合界來臺灣，26歲時開業，二戰期間因空襲「疏開」(日治末期二次大戰期間日本為避美軍空襲，將都市居民及設施疏散到鄉間躲避，以降低傷亡的行為)輾轉遷居高雄、臺南各地，之後落腳海安路。後又因海安路拆遷，博生堂才於民國74年(1985)搬至現址。店裡的大小精白、實木藥櫃都自開店保留迄今，已逾一甲子歷史。

楊子修醫術精湛，曾治癒患有急性紫斑症的寶雅集團創辦人陳建造之女，陳建造特送匾感謝。楊錫融為獨子，父親醫世濟人的成就讓他有志於此，遂於18歲開始學藥性，40多歲接手掌店。不過楊子修醫師過世後，客人也跟著離開，生意不及以前的十分之一，楊錫融自知專業不足，積極進修後，舊客陸續回流，也成功吸引新客。

博生堂的藥材因謹遵古法炮製、注重程序而受到肯定，如洗過10次再炒到黝黑的熟地，焦朮經過炊、切、曬、炒，絕非只混過紅土染色，白芍浸酒再炒而不只是乾炒，兼顧品質與藥效，不以低價招攬，就算貴一些客人也覺得值得。

近年因法規改變，中藥業受到不小衝擊，很多店家難以經營，為了降低成本便賣假藥或便宜貨，又欠缺炮製，讓客人對中藥失去信心，也影響產業發展，害人害己。博生堂堅持使用道地貨，週日不開店就炮製藥材以備不時之需。目前生意雖不復往日榮景但還算穩定。

協興中藥行

協興中藥行約於日治初期(約 1900 年以前)即存在，第一代為陳海龍(1905-1969)的岳父(姓名不詳)，因膝下無子，約在昭和 5 年(1930)將藥店傳承給當時年約 25 歲的女婿陳海龍，陳海龍原是中醫師，後來不再為人看診，僅經營藥舖，還曾開設藥廠。民國 58 年(1969)陳海龍去世，由於長子陳南輝(1951 年生)尚就學，藥舖先由陳海龍妻子和兩名徒弟經營。直到民國 64 年(1975)陳南輝結婚後，才正式接掌藥舖和藥廠。

吳芬美嫁到陳家即開始學習中藥，店內的藥材有囡仔工(童工)整理，她則幫忙為客人抓藥，除了跟著婆婆學習，自己也會讀書找資料，並參加中醫師檢定考試。藥廠原由陳南輝管理，但因政府要求升級，法規繁雜，考量成本，現已改為生產食品。

協興中藥行傳承三代，位在東門圓環旁的狹窄巷弄內(亦可自北門路一段 30 巷進入)，光看地址並不好找，但因藥材實在，口耳相傳，仍有忠實顧客不遠千里前來。店內沒有祖傳藥冊，會依客人體質調配藥方。吳芬美認為從事中藥業最大成就不在賺錢，而是協助客人解決病痛，進一步成為好朋友。

全民健康保險還未實施之前，協興中藥行的生意很好，每天客人絡繹不絕。和早期相比，現在的生意差不多只剩三成，營業時間也改成半天。面臨法規改變和後繼無人、藥材價格高漲，讓中藥行幾乎無法生存，百年老店恐成絕響。